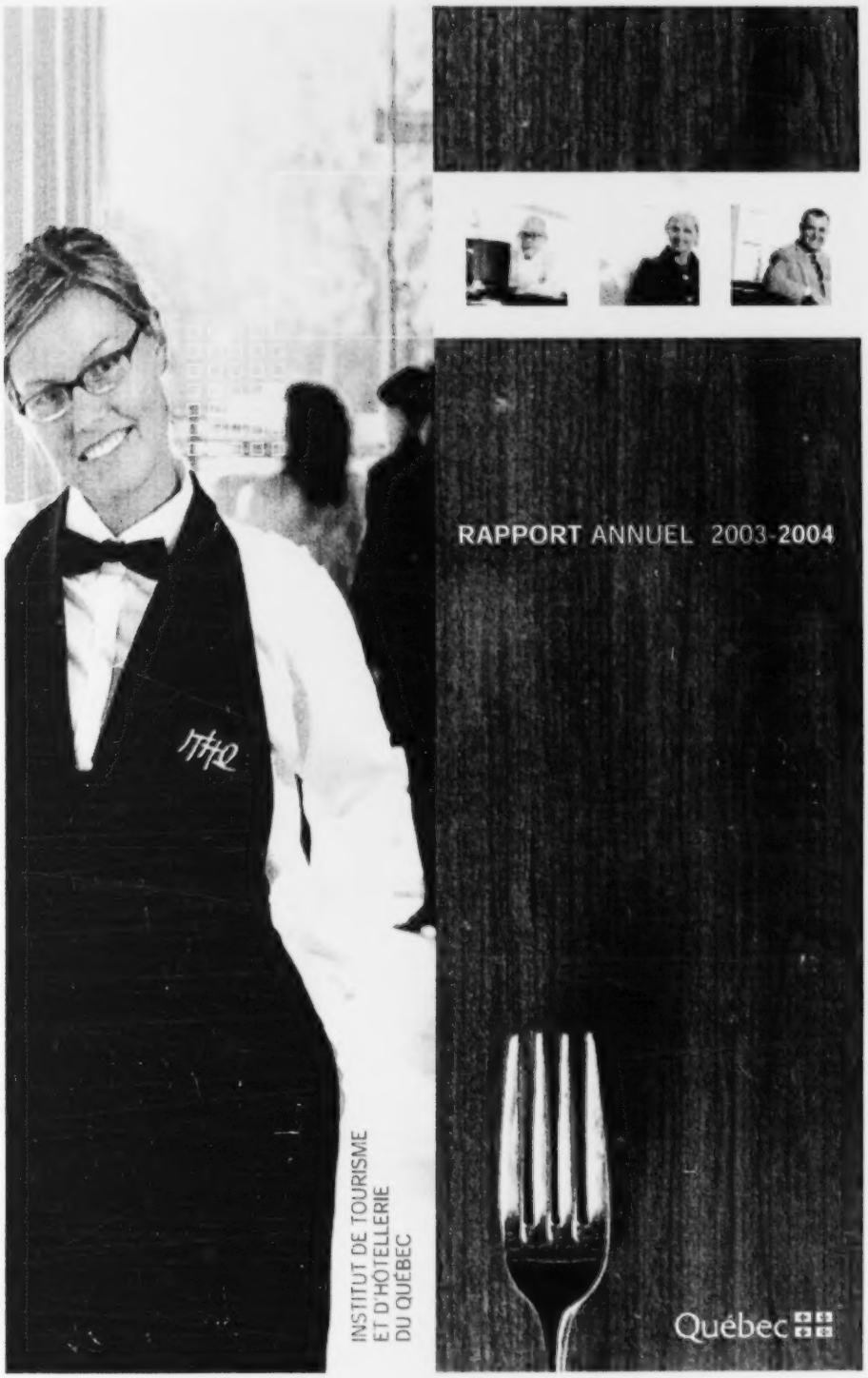

RAPPORT ANNUEL 2003-2004
INSTITUT DE TOURISME
ET D'HÔTELLERIE
DU QUÉBEC
Québec

LETTRE AU MINISTRE 1

PETITE HISTOIRE D'UNE GRANDE INSTITUTION 2

MESSAGE DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE 3

CONSEIL D'ADMINISTRATION 4

ORGANIGRAMME 6

FIN DES RÉNOVATIONS, DÉBUT D'UNE ÈRE NOUVELLE 8

L'ENSEIGNEMENT, NOTRE MISSION 16

LE SOUTIEN À LA PÉDAGOGIE 25

L'ACCUEIL ET LA TENUE D'ÉVÉNEMENTS 29

LES ANNEXES

L'ANNÉE FINANCIÈRE 2003-2004

2007-04167/

LETTRE AU MINISTRE

Le 30 octobre 2004

Monsieur Pierre Reid
Ministre de l'Éducation
Hôtel du Parlement
Québec

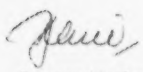
Monsieur le Ministre,

Conformément à l'article 28 de la Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, j'ai le plaisir de vous présenter le rapport annuel de l'Institut, pour l'exercice qui s'est terminé le 30 juin 2004.

Ce rapport rend compte de l'ensemble des activités de l'Institut et fait état de ses plus importantes réalisations en cours d'année. Il présente également ses états financiers pour l'exercice financier 2003-2004.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Le président du conseil d'administration,



Raymond Larivée

PETITE HISTOIRE D'UNE GRANDE INSTITUTION

La raison d'être de l'Institut est de former des ressources humaines professionnelles d'excellence et d'avant-garde afin de contribuer à l'essor de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Conformément à sa loi constitutive, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec offre des programmes à la fois d'enseignement régulier, de formation continue et de perfectionnement, et réalise des activités de recherche, d'application et de développement.

1968 :
Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

1976 :
Inauguration du nouvel édifice par le premier ministre du Québec, M. Robert Bourassa

1987 :
Ajout d'un programme universitaire en gestion du tourisme et de l'hôtellerie au cursus de l'ITHQ

1988 :
Adoption de la Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (L.R.Q., c.I-13.02) qui lui confère le statut de société d'État

1995 :
Création du Centre de recherche appliquée

1997 :
Début du partenariat avec Hydro-Québec pour une meilleure efficacité énergétique

1998 :
Inauguration de la cuisine et de la salle de démonstration Hydro-Québec, du Centre de recherche appliquée

2000 :
Première participation de l'ITHQ au volet *Les Plaisirs de la table SAQ* du Festival Montréal en Lumière

2000 :
Aménagement d'un laboratoire de sommellerie en partenariat avec la Société des alcools du Québec

2002 :
Investissement de 36 M $ par le gouvernement du Québec pour rénover la bâtisse et mettre à niveau les systèmes électromécaniques et l'équipement pédagogique

2003 :
Réalisation de la première phase du projet de rénovation de l'Institut et investissement d'un montant additionnel de 3 M $

Assujettissement de l'ITHQ à la Loi sur l'administration publique à compter de juillet 2004

Mise sur pied de la Fondation de l'ITHQ et relance de l'Association des diplômées et des diplômés de l'ITHQ

2004 :
Lancement de la gamme de *programmes Signature ITHQ*

Réalisation de la phase II des travaux de rénovation

Dépôt du Plan stratégique 2004-2009 et de la Déclaration de services aux citoyens

MESSAGE DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Miser sur le passé et le présent pour façonner l'avenir

Dans le contexte de la phase finale de rénovation de son bâtiment et de la mise à niveau de son équipement pédagogique, l'Institut célébrait, en 2003, le 35e anniversaire de sa fondation. Pendant que les architectes peaufinaient leurs plans et que les ouvriers amorçaient les travaux, les forces vives de l'Institut faisaient de même pour concevoir une vision d'avenir et élaborer un projet de planification stratégique pour 2004-2009.

Les orientations stratégiques dégagées de cet exercice sont le fruit de la réflexion de tous les groupes de l'Institut : gestionnaire, personnel enseignant et administratif, membres du conseil d'administration et partenaires institutionnels. Le plan d'action qui en découle vient consolider ces trois décennies d'enseignement et de formation de la relève et orienter l'équipe dans ses choix stratégiques pour les prochaines années. Il mise sur la maturité acquise et l'expertise de haut niveau développée en soutien à l'industrie touristique québécoise.

Susciter l'innovation et le développement de nouveaux savoirs dans le domaine de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, et continuer de rehausser une offre de formation déjà distinctive, telles sont les visées pédagogiques de l'ITHQ qui se positionne dorénavant sur la scène internationale. La mise au point des *programmes Signature*, exclusifs à l'ITHQ, est le résultat de cette volonté.

En somme, plutôt que de ralentir la cadence pendant les travaux majeurs dans son édifice, l'ITHQ a mis les bouchées doubles sur le plan pédagogique et organisationnel afin de mettre en application son plan stratégique dans des locaux modernisés et pourvus d'équipements à la fine pointe de la technologie. La Fondation de l'ITHQ, créée en février 2003, ainsi que la relance de l'Association des diplômées et des diplômés de l'ITHQ font également partie de cette stratégie de développement. L'exercice 2003-2004 a permis à l'Institut de confirmer sa position de chef de file de la formation en tourisme, en hôtellerie et en restauration au Québec, et d'établir les fondements d'un avenir encore plus prometteur dans une perspective internationale.

Je tiens à exprimer ma gratitude à toutes les personnes ayant collaboré de près ou de loin à cette page d'histoire qui marque le début d'une nouvelle ère pour l'ITHQ. Des remerciements tout particuliers vont au personnel et aux élèves qui ont traversé avec courage et une grande patience les intempéries d'une rénovation majeure qui aura duré près de deux ans. Bien sûr, je remercie le gouvernement du Québec et la Société immobilière du Québec sans qui tout ce projet n'aurait pu se réaliser. Merci enfin à la Ville de Montréal, à la Société des transports de Montréal et à la population du Plateau Mont-Royal pour leur soutien et leur collaboration.

Lucille Daoust

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président
1. RAYMOND LARIVÉE
(Techniques hôtelières – 1975)
Vice-président régional, Opérations
Hôtels Delta
Directeur général
Hôtel Delta Centre-ville
Montréal

Vice-président
Président du comité de vérification
2. ROBERT GAGNON
Vice-président international
Chaîne Relais & Châteaux

3. LUCILLE DAOUST
Directrice générale
Institut de tourisme et d'hôtellerie
du Québec

4. ALAIN APRIL
(Techniques de gestion hôtelière – 1985)
Directeur général
Hôtel Château Bonne Entente
Québec
Hôtel Le Georgesville
St-Georges-de-Beauce

5. DENISE CORNELLIER
(Cuisine professionnelle – 1983)
(Cuisine québécoise – 1984)
Chef propriétaire
Denise Cornellier Traiteur
Montréal

6. ROBERT DÉPATIE
Sous-ministre adjoint à l'enseignement
professionnel et technique
et à la formation continue
Ministère de l'Éducation

7. BENOIT DESHAIES
(Techniques de gestion hôtelière – 1982)
Vice-président, Ventes, marketing
et communications
Station Mont-Tremblant

8. CLAUDETTE DUMAS-BERGEN
Présidente
Dumas Bergen, Relations publiques
Montréal

1.

2.

3.

4.

5.

9. DENIS LAGUEUX
(Techniques hôtelières – 1975)
Vice-président, Hôtels et villégiature
Station Mont-Tremblant

10. CLAUDE POISSON
Président des opérations
Société des casinos du Québec
Montréal

11. LOUIS L. ROQUET
Président-directeur général
Société des alcools du Québec
Montréal

M^me^ Louise Gervais, secrétaire générale de l'Institut, est secrétaire du conseil d'administration.

COMITÉ DE VÉRIFICATION

Le comité de vérification, dont le mandat est de formuler des avis sur les plans et les rapports de vérification ainsi que sur les états financiers de l'Institut, est présidé par M. Robert Gagnon, vice-président du conseil d'administration. Ce comité compte également deux autres membres, soit M^me^ Andrée Guy, c.a., associée chez la firme comptable PSB, et Johanne Blanchard, c.a., contrôleur à l'Hôtel OMNI Mont-Royal.

CODE DE DÉONTOLOGIE

Les administrateurs de l'Institut sont tenus, dans l'exercice de leurs fonctions, de respecter les principes et les règles du Code d'éthique et de déontologie des membres du conseil d'administration de l'ITHQ. Au cours de l'année 2003-2004, l'Institut n'a été saisi d'aucune allégation de manquement aux dispositions de ce code.

6.

7.

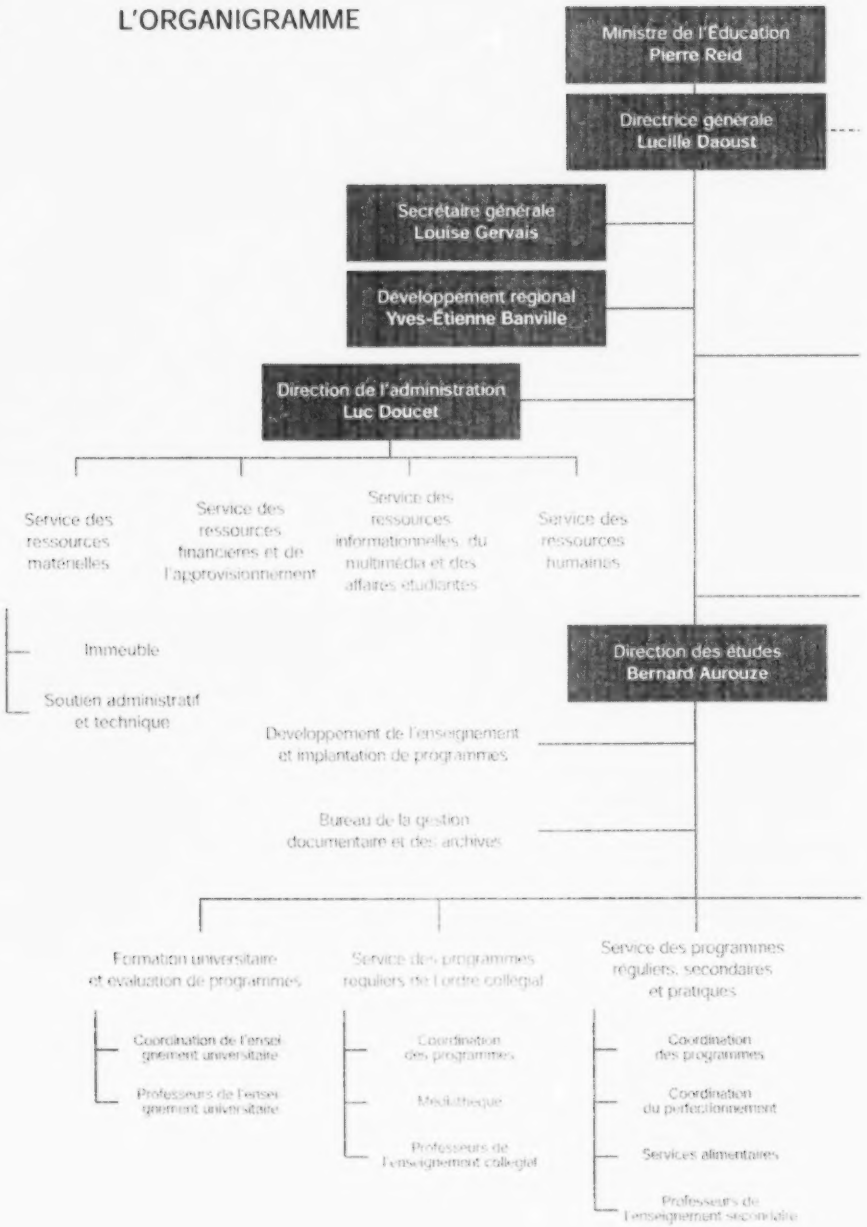
8.

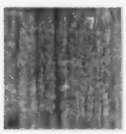
9.

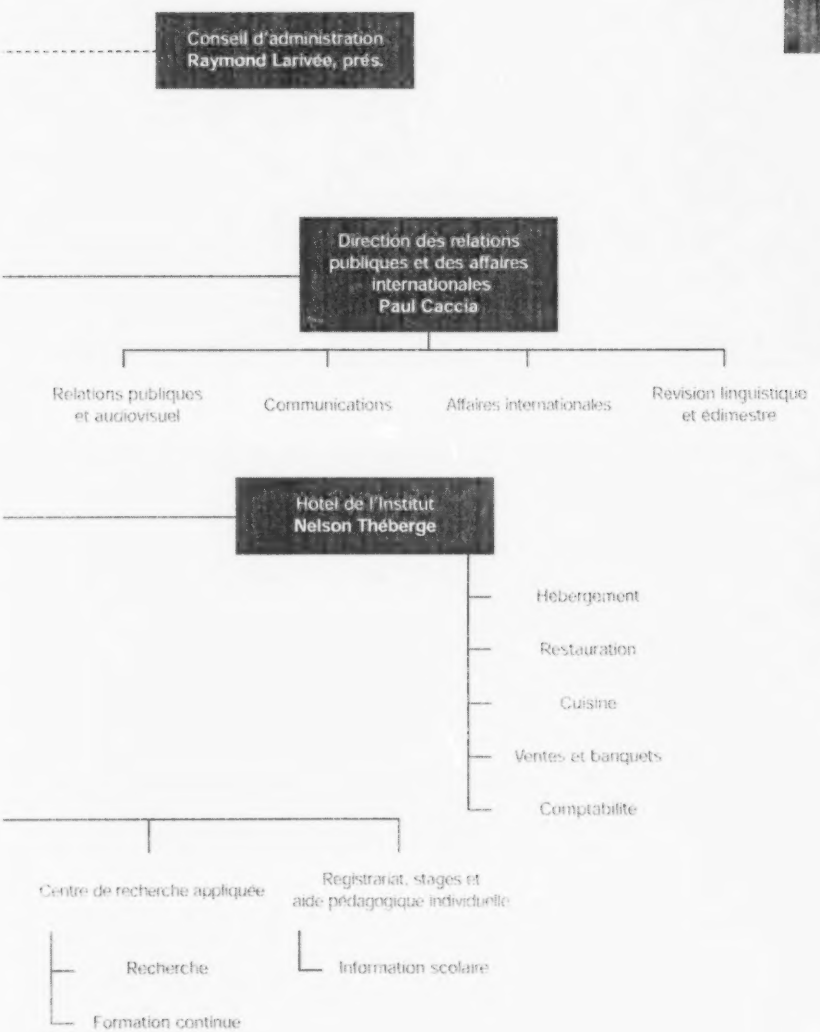
10.

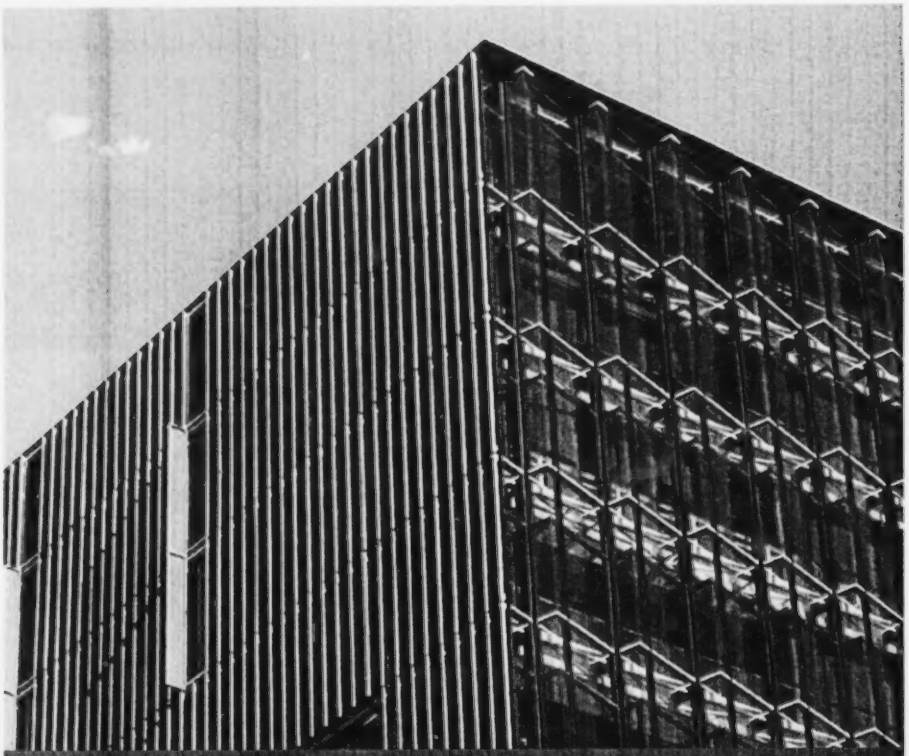
11.

L'ORGANIGRAMME






Conseil d'administration
Raymond Larivée, prés.
Direction des relations publiques et des affaires internationales
Paul Caccia
Relations publiques et audiovisuel
Communications
Affaires internationales
Revision linguistique et édimestre
Hotel de l'Institut
Nelson Théberge
Hebergement
Restauration
Cuisine
Ventes et banquets
Comptabilite
Centre de recherche appliquée
Registrariat, stages et aide pédagogique individuelle
Recherche
Formation continue
Information scolaire



FIN DES RÉNOVATIONS, DÉBUT D'UNE ÈRE NOUVELLE

L'Institut a remporté son pari. Les travaux de la phase I ont été réalisés tels que prévus sur une période de quatre mois, entre mai et août 2003 et ce, sans interrompre ses activités pédagogiques et administratives. Pendant cette première phase, l'Institut a transformé son dixième étage pour y aménager des bureaux, libérant ainsi de l'espace aux étages inférieurs pour augmenter le nombre de classes théoriques et d'ateliers pédagogiques. Le quatrième étage a lui aussi été aménagé en locaux pour bureaux afin que chaque professeur dispose d'un espace approprié. Au troisième étage, six des treize ateliers pédagogiques ont été complètement rénovés, la rénovation des autres étant prévue lors de la phase suivante.

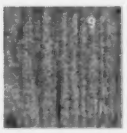
Au cours de l'automne 2003 et de l'hiver 2004, les travaux ont été concentrés à l'extérieur, l'édifice ayant revêtu sa «nouvelle peau» constituée de verre et de métal. La phase II, amorcée à la mi-avril 2004, se poursuivra jusqu'à la rentrée des élèves, soit à la mi-septembre. Pendant cette période intensive, l'Institut aura rénové la majorité des classes et des ateliers des trois premiers étages, remis à neuf le rez-de-chaussée et remplacé les membranes extérieures.

En ce qui a trait au financement des travaux, un montant supplémentaire de 3 M$ a été consenti par le gouvernement du Québec à partir d'un programme triennal d'immobilisations du ministère de l'Éducation, portant ainsi le budget du projet à 39 M$. Cet investissement additionnel a été rendu nécessaire à la suite de la découverte d'amiante dans les composés à joints des murs de gypse et pour remédier au problème d'alignement de la structure existante, permettant ainsi l'installation du nouveau revêtement extérieur. De plus, profitant de la fermeture de l'hôtel pendant les rénovations, on a procédé à la réfection des salles de bain de ses chambres, devenues vétustes.

Au-delà de l'esthétique, la gestion des ressources

Le concept architectural du nouvel édifice, très novateur, a pris en compte l'aspect tant environnemental qu'esthétique. Ainsi, pour trois des quatre façades du basilaire, un double revêtement assure une meilleure étanchéité en plus de mieux isoler le bâtiment en hiver. Le concept tient également compte des conditions climatiques de la saison chaude. Ainsi, il prévoit des volets intégrés dans la double peau du revêtement afin d'assurer la circulation de l'air et d'éviter de surchauffer le bâtiment. Le même principe a été appliqué à la façade de la tour donnant sur la rue Saint-Denis, mais à une toute autre échelle. Sa fenestration, la plus exposée au soleil, agit comme un capteur d'énergie permettant d'accumuler la chaleur en hiver pour alimenter le principal système de ventilation de la bâtisse. La devanture du bâtiment qui avait jusqu'alors l'aspect d'une forteresse, a été perçée d'immenses fenêtres exposant fièrement au monde extérieur l'intense animation qui règne à l'intérieur de l'Institut.

Avec ses treize ateliers pédagogiques et ses quatre cuisines de production, l'Institut n'avait d'autre choix que de se doter de la toute dernière technologie en termes de hotte. Très performantes, elles sont munies d'un système intelligent gérant l'évacuation de l'air en fonction des besoins réels des usagers. Cette innovation, en plus d'améliorer grandement le confort des occupants, permet d'économiser l'énergie. Il en va de même pour l'éclairage intérieur, dorénavant géré par un système automatisé et autorégulé, fonctionnant par secteur et selon une programmation d'activités. En général, les équipements nouvellement installés sont beaucoup moins énergivores que les anciens et coûtent moins cher d'entretien. En matière de protection de l'environnement, il faut noter l'installation de hottes autonettoyantes qui remplacent avantageusement les puissants produits de récurage, très dommageables pour l'environnement; ce sont maintenant des bactéries inoffensives pour les humains qui digèrent les graisses et les résidus de cuisson.



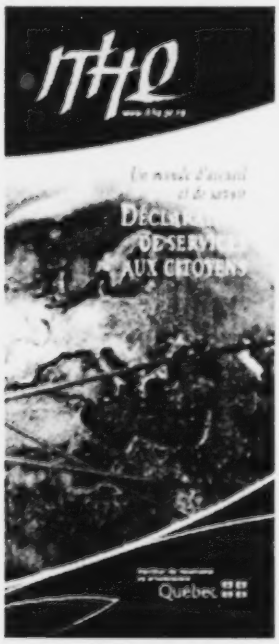
La collaboration du personnel

Malgré l'envergure des travaux, aucune journée de travail n'a été perdue en raison des rénovations et les pertes de productivité inévitables ont été réduites à leur minimum. Tout le personnel a dû être relocalisé dans des locaux exigus et ce, en deux vagues successives. Les employés ont travaillé malgré des épisodes de bruit, de poussière, d'odeurs, de problèmes informatiques, etc. Les professeurs et les élèves ont été contraints de compresser leurs horaires afin de respecter le calendrier scolaire. Le personnel doit maintenant s'adapter aux nouvelles technologies implantées dans plusieurs domaines. Et si, au départ, plusieurs doutaient que des travaux d'une telle ampleur puissent être réalisés sans interrompre les activités, les sceptiques ont été confondus grâce à une planification réglée au quart de tour et à l'enthousiasme de tous les intervenants. L'ITHQ est maintenant prêt à s'engager dans le troisième millénaire!

STRATÉGIES ET ACTIONS POUR 2004-2009

L'année 2004 s'est avérée à la fois intense et porteuse de réflexions et d'actions quant au présent et à l'avenir de l'Institut en termes de positionnement et de développement stratégique. Approuvé par le ministre de l'Éducation, le plan stratégique de l'ITHQ est déjà en application en ce qui a trait à la vision élaborée pendant le processus de planification. En voici les grandes orientations :

- Développer une offre de formation pertinente, distinctive et novatrice à l'intention des clientèles de l'Institut ;
- Susciter l'innovation et le développement de nouveaux savoirs dans le domaine de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme ;
- Élaborer et mettre en œuvre de nouvelles pratiques organisationnelles et financières en appui au développement des produits et services offerts.



Une vision internationale de son développement

Consolider sa position de chef de file dans son secteur d'intervention implique pour l'Institut de viser une formation de calibre international. Les conditions permettant d'atteindre cette cible ont été clairement identifiées : *une école qui se distingue tant par sa formule pédagogique que par la qualité de ses enseignants et le contenu de ses programmes.* Prétendre à l'excellence et à l'avant-garde à l'échelle internationale met à l'épreuve ses capacités de développer de nouvelles expertises et ainsi soutenir la croissance de l'industrie québécoise de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Cette vision, que l'Institut s'engage à faire sienne et à traduire en objectif atteint, lui permettra d'attirer encore davantage de candidats de talents, conscients des défis de l'industrie et des plus motivés à y mener une carrière.

Mobilisation de son personnel

Dans le but de mobiliser le personnel de l'Institut autour de son plan stratégique, une importante campagne d'information a été mise de l'avant. Celle-ci aura également favorisé le développement d'une nouvelle culture de la qualité au sein de l'organisation. Pour appuyer cette démarche, un comité consultatif permanent visant l'amélioration continue des services aux clientèles a vu le jour. Le comité Qualité a déjà réalisé son premier mandat : élaborer et publier une déclaration de services aux citoyens. Rendu public en juillet 2004, ce document a pour thème *Un monde d'accueil et de savoir.* Il s'agit de sa première édition et l'ITHQ entend bien la bonifier à chaque année.

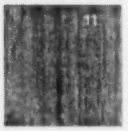
PARTENAIRES DANS L'INNOVATION

De nouvelles ententes avec des partenaires des secteurs privé et institutionnel ont été conclues au cours de l'exercice 2003-2004.

Association des hôteliers du Québec (AHQ)

Dans le cadre de l'entente signée en octobre dernier avec l'AHQ, l'ITHQ a élaboré un nouveau programme, *Superviseur en hôtellerie*, fait sur mesure pour répondre aux besoins de formation des entreprises hôtelières québécoises. Son contenu est adapté aux particularités de chacune des régions du Québec et aux défis reliés à la saisonnalité et aux opérations. D'une durée de 225 heures, *Superviseur en hôtellerie* mène à une attestation d'études collégiales du ministère de l'Éducation du Québec ainsi qu'à un certificat AHQ-ITHQ. D'autres programmes devraient naître de cette entente.

Charton-Hobbs inc.



L'une des plus anciennes et des plus importantes sociétés de commercialisation de vins, de spiritueux et de bières au Canada, Charton-Hobbs, s'est associée à l'ITHQ dans le but d'offrir aux chefs et aux cuisiniers experts une solide formation en matière de connaissance et d'utilisation des vins en cuisine professionnelle. Le cours *Connaissance des vins en cuisine professionnelle*, conçu par l'ITHQ avec le soutien financier et technique de Charton-Hobbs, est une première au Canada. Il procure aux professionnels de la cuisine les notions de base régissant l'accord des mets et des vins, et contribue à développer leur créativité dans la conception des menus et l'utilisation du vin en cuisine contemporaine.

Signature de l'entente avec Charton-Hobbs. M^me^ Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ, et M. Huong Q. Vu, directeur général de Charton-Hobbs inc.

M^me^ Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ, et M^me^ Ghislaine Larocque, vice-présidente, Ventes et services à la clientèle chez Hydro-Québec.

Hydro-Québec

L'entente signée en août avec Hydro-Québec, permettra à cette dernière d'utiliser la cuisine de production de l'Hôtel de l'Institut comme vitrine technologique pour illustrer les différentes facettes de la cuisine à l'électricité dans les entreprises du milieu de l'hôtellerie, de la restauration et des services alimentaires. La nouvelle cuisine de l'Hôtel sera équipée d'appareils de cuisson à la fine pointe de la technologie ainsi que d'autres équipements électriques d'avant-garde servant à la ventilation, au chauffage de l'eau et à la gestion de l'énergie. La participation financière et technique d'Hydro-Québec est évaluée à 200 000 $ sur deux ans.

Énerginox

Les hottes intelligentes fabriquées par Énerginox mesurent le degré de chaleur de leur environnement et autogèrent l'évacuation de l'air vicié de la cuisine. Énerginox a équipé la cuisine du Restaurant de l'Institut de même que plusieurs ateliers de cuisine dédiés à l'enseignement. En collaboration avec ce partenaire et Hydro-Québec, le Centre de recherche appliquée (CRA) participe à une étude sur l'utilisation de l'énergie, en vue de mesurer les économies réelles générées par les équipements de nouvelles technologies fournis par ces deux partenaires.

Alto Shaam

Ce fabricant a prêté à l'Institut de l'équipement spécialisé pour les services de traiteur et de banquet, d'une valeur de plus de 150 000 $. Un nouvel atelier frigorifié portera fièrement le nom de Alto Shaam.

M^me^ Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ, et M. Serge Boulanger, vice-président marketing de METRO, en décembre 2003, lors de la remise d'un chèque de 25 000 $ à l'ITHQ dans le cadre d'une entente visant le soutien des élèves du programme *Formation spécialisée en cuisine*.

Garland Canada

Outre le don substantiel qu'elle a versé à la Fondation de l'ITHQ, Garland Canada a fourni à la cuisine expérimentale du Centre de recherche des appareils à la fine pointe de la technologie. En échange, le personnel du CRA teste des méthodes de cuisson ainsi que des recettes et fournit à Garland une rétroinformation des plus pertinentes aux fins du contrôle de la qualité. De plus, cette entreprise utilise l'atelier de cuisine du CRA pour former ses représentants des ventes et, éventuellement, ses clients.

M^me^ Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ et M. Jeffrey H. McMullen, directeur des ventes pour le Canada chez Garland.

INTERNATIONALISATION DE L'ITHQ

En conformité avec le plan stratégique, le Service du développement international se concentre désormais sur le développement de partenariats institutionnels internationaux. Ainsi, l'ITHQ a effectué une mission à l'Universidad del Caribe au Quintana Roo (Mexique), en vue de la préparation d'une offre de service en ingénierie de programmes. Outre le soutien offert aux professeurs de cette université en rapport avec l'implantation de l'approche par compétences, ce projet pourrait permettre aux élèves de l'ITHQ d'effectuer des stages et de profiter de la mobilité étudiante au sein de cette institution.

L'ITHQ a accueilli des élèves de l'École supérieure de cuisine française Grégoire-Ferrandi, en novembre 2003, et des élèves du Lycée Paul-Augier de Nice, en février 2004. Jumelés aux clientèles de ces établissements étrangers dans des cours pratiques et de langue, les élèves de l'ITHQ bénéficient d'un enrichissement interculturel des plus formateurs sur les plans professionnel et personnel.

L'ITHQ a aussi mis en œuvre son protocole d'entente avec le Kendall College de Chicago, aux États-Unis. Les principaux objectifs de ce partenariat consistent en la mobilité étudiante, les échanges de professeurs et le développement de programmes de spécialisation particuliers à chacun des établissements. Déjà, deux élèves de l'ITHQ, appuyés financièrement par la Fondation de l'ITHQ, ont pu bénéficier de cet accord et séjourner à Chicago pendant dix semaines. Pour sa part, l'ITHQ accueillait deux élèves de cet établissement américain pour un stage de neuf semaines.

Par ailleurs, l'Institut a reçu le directeur d'une école de cuisine d'Italie, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana Alma, afin d'évaluer la possibilité de créer un programme conjoint de cuisine italienne spécialisée. Ce programme pourrait voir le jour au Québec et en Italie.

De gauche à droite : M. Williams Chacon, chef à l'Hôtel de l'Institut, M. Philippe Barraud, gérant de la restauration au Hilton Guadalajara de Mexico, et M. Philippe Métayer, chef de cuisine et professeur à l'ITHQ.

Dans le cadre de l'événement *Voilà Québec! En México*, qui s'est tenu du 29 novembre au 7 décembre 2003 à Guadalajara au Mexique, l'Institut a fait la promotion de la gastronomie québécoise à l'Hôtel Hilton de Guadalajara en préparant, entre autres, le dîner d'inauguration de cet important festival.

Reconnu pour la qualité de sa formation, l'ITHQ a été l'hôte de plusieurs délégations ministérielles étrangères provenant des Amériques (Mexique, Trinidad et Tobago, Uruguay) et de la Côte d'Ivoire, au cours de la dernière année. En effet, le modèle pédagogique de l'ITHQ intéresse de nombreux gouvernements de pays où l'industrie touristique constitue le moteur de l'économie. À la demande de l'organisme Cégep international, l'ITHQ a en outre reçu une délégation ministérielle de l'État du Nayarit au Mexique, en février dernier.

M^me^ Lucille Daoust avec les membres de la délégation mexicaine du Quintana Roo. Dans l'ordre habituel : M. José Alonso Ovando, sous-secrétaire au Tourisme; M^me^ Cecilia Loria Marin, secrétaire à l'Éducation et à la Culture; M. Iván Hernández Pacheco, secrétaire à la Planification et au Développement régional; M. Omar Giácoman Alborta, conseiller du secrétaire d'État aux Finances; M. Fernando Espinosa De Los Reyes Aguirre, recteur de l'Universidad del Caribe; M. Juan Carlos Azueta Cárdenas, sous-secrétaire à l'Éducation et à la Culture.

M^me^ Lucille Daoust et M. Antonio Etchevarria Dominguez, gouverneur de l'État du Nayarit, Mexique.

Le conseil d'administration de la Fondation de l'ITHQ. De gauche à droite : M^me^ Céline Rousseau, (vice-présidente), v.-p. exécutive, Division Québec, Groupe Compass; M^me^ Christiane Germain, co-présidente, Groupe Germain; M^me^ Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ; M^e^ Michel Lapointe, (secrétaire-trésorier), conseiller juridique, ministère du Développement économique et régional du Québec; M. Pierre Shedleur, premier vice-président, Ventes, grandes entreprises et secteur public, Bell; M. Alain Cousineau, (président), président du conseil et p.-d.g. de Loto-Québec; M. Eugène Lapierre, directeur du tournoi et du bureau de Montréal, Tennis Canada. Deux administrateurs sont absents de la photo: M. Louis L. Roquet, p.-d.g. de la Société des alcools du Québec, et M. Philippe Gadoua, directeur corporatif, Ventes et marketing, Boulangerie Gadoua.

CONSTRUIRE SUR DE BONNES FONDATIONS

Un an après sa création, la Fondation de l'ITHQ s'est dotée d'un conseil d'administration composé de neuf membres provenant des secteurs public et privé, et représentatifs de l'industrie québécoise du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. En voici la liste :

- Président : **Alain Cousineau,** président du conseil et président-directeur général de Loto-Québec
- Vice-présidente : **Céline Rousseau,** vice-présidente exécutive, Division Québec, Groupe Compass
- Secrétaire-trésorier : **M^e^ Michel Lapointe,** conseiller juridique, ministère du Développement économique et régional du Québec
- **Lucille Daoust,** directrice générale de l'ITHQ
- **Philippe Gadoua,** directeur corporatif, Ventes et marketing, Boulangerie Gadoua
- **Christiane Germain,** co-présidente, Groupe Germain
- **Eugène Lapierre,** directeur du tournoi et du bureau de Montréal, Tennis Canada
- **Louis L. Roquet,** président-directeur général de la Société des alcools du Québec
- **Pierre Shedleur,** premier vice-président, Ventes, grandes entreprises et secteur public, Bell

Sitôt nommés, les membres du conseil ont élaboré les plans de la première campagne de financement, M^me^ Christiane Germain ayant accepté la présidence du cabinet de campagne. L'objectif a été fixé à 3 M$.

L'ENSEIGNEMENT, NOTRE MISSION

LA NOUVELLE SIGNATURE ITHQ

En tant que chef de file de la formation en tourisme, en hôtellerie et en restauration, l'ITHQ a fourni d'importants efforts en vue d'analyser et d'ajuster ses contenus pédagogiques et didactiques. Cet investissement de temps, d'énergie et de compétences de son personnel lui a aussi permis de concrétiser le caractère distinctif de son enseignement et d'offrir ce qu'il y a de meilleur en matière de contenu et de méthodes d'apprentissage.

Dans cette même optique, l'ITHQ a créé sa gamme de programmes à valeur ajoutée : la marque Signature ITHQ. Ces programmes, dont le contenu respecte en tout point les exigences du ministère de l'Éducation, témoignent d'une approche pédagogique exclusive à l'ITHQ et sont enrichis par rapport aux modèles ministériels offerts dans les autres établissements d'enseignement.

Élaborés selon l'approche par compétences dans une perspective d'innovation, d'ouverture sur le monde et de mobilité professionnelle internationale, les *programmes Signature* font intervenir divers partenariats avec des entreprises ou des organismes d'importance. À titre d'exemple, mentionnons le programme *Formation supérieure en sommellerie* qui est le fruit d'une collaboration avec l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, en France, et qui profite des installations du laboratoire de sommellerie de l'ITHQ, financé par la Société des alcools du Québec.

Gestion touristique

Suite aux travaux du chantier en tourisme mis sur pied en 2003, le programme collégial *Techniques de tourisme* a été bonifié afin de répondre aux exigences de qualité de la gamme Signature ITHQ. Ainsi, il inclut dorénavant une solide formation en gestion et l'apprentissage en alternance travail-études, et profite de la consolidation d'un réseau de partenaires nationaux et internationaux accueillant les élèves de l'Institut en stage de formation ou de fin d'études ainsi qu'en immersion anglaise.

Cuisine professionnelle

Qu'il s'agisse du programme régulier ou encore de son option Cuisine italienne, ces deux versions originent du programme ministériel *Cuisine d'établissement* qui a été révisé à la hausse par l'équipe pédagogique de l'ITHQ. La touche Signature ITHQ cible le développement du goût et la qualité de la finition, une meilleure capacité d'adaptation et d'organisation du travail ainsi que l'alternance travail-études. Ce programme conduit à un diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement ainsi qu'à un certificat ITHQ en cuisine professionnelle.

Superviseur en hôtellerie

Ce programme exclusif à l'ITHQ offre une solution concrète au manque de relève dans les hôtels situés hors des grands centres. Élaboré en collaboration avec l'Association des hôteliers du Québec, *Superviseur en hôtellerie* vise à former des superviseurs et des gestionnaires de première ligne. Les cours sont donnés en région sous forme de séminaires intensifs tandis que les travaux et le suivi pédagogique s'effectuent à distance grâce aux technologies de l'information. D'une durée de 225 heures, ce programme donne droit à une attestation d'études collégiales du ministère de l'Éducation ainsi qu'à un certificat AHQ-ITHQ.

MAXIME DUPONT, ÉLÈVE EN TECHNIQUES DE GESTION DES SERVICES ALIMENTAIRES ET DE RESTAURATION (2E ANNÉE) ET RESPONSABLE DES COMMUNICATIONS AU SEIN DE L'ASSOCIATION GÉNÉRALE DES ÉTUDIANTES ET DES ÉTUDIANTS DE L'ITHQ

« L'ITHQ est un lieu d'apprentissage unique dans lequel le mot Action rime avec Passion. Peu importe le programme d'études choisi, les élèves mettent l'enseignement théorique en pratique tout au long de leur apprentissage, que ce soit à l'Institut même ou encore dans des entreprises de l'industrie. Possédant une formation académique supérieure dans leur domaine, nos professeurs restent branchés sur l'industrie et toujours actifs dans le milieu du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Et en plus, les activités parascolaires sont stimulantes et variées. Je m'appelle Maxime et je crois que l'évolution de l'ITHQ passe par l'implication des élèves. »

Formation spécialisée en cuisine

Complètement renouvelé en 2002-2003, ce *programme Signature* ajoute au programme *Cuisine actualisée* (525 heures) du ministère de l'Éducation un volet d'enrichissement de 920 heures, incluant une alternance travail-études dans la brigade d'un chef québécois reconnu ainsi qu'un stage de trois mois en France. Sa première cohorte d'élèves s'est engagée en janvier 2004 et terminera le programme par un banquet de clôture en septembre suivant, au profit de la Fondation de l'ITHQ.

Les autres *programmes Signature* ITHQ sont les suivants: *Formation supérieure en sommellerie et Sommelier-conseil; Coordination d'événements et de congrès; Conciergerie pour hôtels et entreprises; Cheminement intégré DEC-Bac en gestion hôtelière et de restauration.*

Collaboration avec le ministère de l'Éducation (MEQ)

Le MEQ fait appel à l'Institut, à titre de consultant, pour travailler à la révision des programmes dans certaines disciplines. En 2003-2004, des professeurs de l'ITHQ, soutenus par des conseillers techniques du MEQ, ont ainsi révisé le contenu de *Techniques de gestion hôtelière* et de *Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration*, deux programmes de l'ordre collégial. Ceux-ci serviront de matière première à la création de deux nouveaux *programmes Signature* ITHQ qui seront implantés à tour de rôle en 2005 et en 2006. Bénéficiant de liens étroits avec l'industrie, l'Institut sert de modèle en regard du contenu des programmes. À titre d'exemple, des matières telles que l'anglais, la sommellerie et la cuisine de base ont été ajoutées au programme ministériel *Service de la restauration*, s'alignant ainsi sur la qualité ITHQ.

Lancement du programme de formation spécialisée en cuisine. De gauche à droite : M. Yves Petit, professeur de pâtisserie; M. Daniel Côté, professeur de cuisine; M. Jean-Claude Belmont, professeur de cuisine; M^me^ Lucille Daoust, directrice générale; M. Jean-Bernard Lambert, professeur de cuisine; M. Ghyslain Clément, professeur de pâtisserie; M. Jean-Louis Thémistocle, professeur de cuisine et M. Pasquale Vari, professeur de cuisine.

LES STAGES ET L'ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES

Les stages en entreprise, les emplois complémentaires à la formation ou encore la formule d'alternance travail-études, constituent des pratiques largement utilisées au sein des programmes de l'ITHQ et sont souvent exigés au même titre que la réussite des cours pour obtenir le certificat de l'Institut. Que ce soit au Québec, en France, en Italie, aux États-Unis ou ailleurs au Canada, quelque 200 entreprises ont accueilli les stagiaires de l'Institut en 2003-2004. Ainsi, 35 étudiants universitaires et 94 élèves de l'ordre collégial ont effectué un stage en milieu de travail; 203 élèves du secondaire, dont 28 inscrits dans des cours financés par Emploi-Québec, ont été accueillis en entreprise alors que 11 élèves du programme *Formation spécialisée en cuisine* et 16 élèves du cours de sommellerie ont réalisé un stage en France. Enfin, 256 élèves des ordres secondaire et collégial ont occupé un emploi complémentaire ou ont effectué une alternance travail-études, principalement au Québec.

L'ENSEIGNEMENT UNIVERSITAIRE

En partenariat avec l'École des sciences de la gestion de l'Université du Québec à Montréal, l'ITHQ offre différents programmes universitaires :

- le *Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie;*
- le *Certificat de perfectionnement en gestion, orientation Hôtellerie et restauration;*
- le *Cheminement intégré DEC/Bac, concentration Gestion hôtelière et de restauration,* unique au Québec.

En 2003-2004, 217 étudiants universitaires ont fréquenté l'ITHQ. Un nombre croissant d'étudiants s'inscrivent dans la concentration *Gestion hôtelière et de restauration,* ces derniers représentant environ la moitié de l'effectif inscrit au baccalauréat. Quinze étudiants de l'ITHQ se sont inscrits au *Cheminement intégré DEC/Bac* en 2003 et 12 autres en 2004. Fort de ce succès, des études préliminaires portant sur la faisabilité d'un cheminement intégré DEC/Bac en tourisme ont été amorcées ; les autorisations devraient être obtenues au cours de l'automne 2004. L'aménagement d'un amphithéâtre de 80 places constitue une réponse à la croissance de l'enseignement universitaire.

Enfin, des professeurs de l'ITHQ ont publié des articles de recherche en gestion. Plus de 25 articles, dont plusieurs visent le transfert de connaissances, sont actuellement offerts gratuitement dans le site Web de l'ITHQ. De plus, un article scientifique portant sur la veille marketing appliquée à l'hôtellerie, rédigé par le coordonnateur de l'enseignement universitaire, a été présenté au congrès annuel de l'Association des sciences administratives canadiennes, tenu à Québec en juin 2004.

LA FORMATION CONTINUE

Les services aux entreprises

Le soutien aux entreprises s'est maintenu au cœur de l'activité du Service de la formation continue qui dessert les établissements de tourisme, d'hôtellerie et de restauration ainsi que ceux du secteur institutionnel. En 2003-2004, l'ensemble de l'industrie touristique canadienne a connu un ralentissement qui s'est répercuté sur les établissements de formation visant cette clientèle. De plus, la modification de la Loi favorisant le développement de la main d'œuvre a fait en sorte que de nombreuses entreprises du secteur n'étaient plus assujetties à l'exigence de consacrer 1 % de leur masse salariale à la formation de leur personnel. Malgré tout, l'ITHQ a formé près de 1 500 participants provenant de l'industrie, générant ainsi des revenus bruts de plus de 355 000 $.

Le programme *Action Service*, créé en 1998 par l'ITHQ en collaboration avec Éduc'alcool et la Ligue de sécurité du Québec, a été ajouté au contenu du programme *Service de la restauration* de cinq écoles hôtelières du Québec : les centres de formation professionnelle 24-Juin, Calixa-Lavallée, Charlevoix et Jacques-Rousseau ainsi que l'École hôtelière Barthélémy-Joliette. L'Institut a assuré la formation des formateurs de ces cinq établissements et formera d'autres formateurs d'Action Service à Gatineau, à Chicoutimi et à Québec. Rappelons que cette formation vise à sensibiliser tout employé travaillant dans un établissement détenant un permis d'alcool, sur ses obligations légales à l'endroit des clients et à lui transmettre diverses stratégies d'intervention en situation de consommation abusive par les clients.

Le perfectionnement

Ce secteur de la formation continue offre des programmes de plus longue durée et menant à une attestation d'études collégiales du ministère de l'Éducation ou encore à une attestation de réussite de l'ITHQ. Ce secteur a connu une augmentation significative de son chiffre d'affaires grâce à la qualité de sa programmation et au ciblage précis des clientèles. Près de 60 000 heures de formation ont été offertes à l'équivalent de 270 personnes.

Nouveau programme

Connaissance des vins en cuisine professionnelle s'adresse aux chefs de cuisine, sous-chefs et cuisiniers des domaines de la restauration, de l'hôtellerie et des services alimentaires. Structurés en deux volets de 30 heures chacun – un premier ayant été donné en mai 2004 – les enseignements de sommellerie et d'œnologie qui ont été offerts à cette clientèle, donnent une vision actualisée du monde du vin, considérant la tendance de plus en plus marquée d'utiliser le vin en cuisine contemporaine. Quinze chefs cuisiniers de la grande région montréalaise s'y sont inscrits.

Révision de programmes

Deux programmes de perfectionnement ont été révisés :

- *Coordination d'événements et de congrès* (510 h) menant à une attestation d'études collégiales;
- *Fondements de sommellerie et d'œnologie* (150 h), un programme de mise à niveau exclusif à l'ITHQ permettant à des professionnels de consolider leurs connaissances dans ces deux disciplines et de s'inscrire au programme *Formation supérieure en sommellerie* (250 h), également offert par l'ITHQ.

Collaboration avec Emploi-Québec

Deux programmes s'avèrent très en demande au sein de l'industrie et affichent un taux de placement de 100 % :

- *Cuisine professionnelle et actualisée* (725 h);
- *Pâtisserie-boulangerie* (900 h).

L'attestation d'études collégiales *Gestion de l'hébergement et de la restauration* (525 h) s'adresse pour sa part à une clientèle travaillant déjà dans l'industrie et voulant accéder à des postes de superviseur de premier niveau. Offerts en collaboration avec la Commission scolaire des Laurentides, les cours se sont tenus à l'École hôtelière des Laurentides.

Autres cours de perfectionnement offerts

- *Service de bar* (80 h)
- *Cuisine professionnelle et éléments de gestion* (320 h)
- *Guide touristique de Montréal* (240 h)
- *Cocher de Montréal et conducteur de vélocab* (45 h)

LA FORMATION GRAND PUBLIC

La fermeture des locaux de l'ITHQ en date du 16 avril 2004 a perturbé le déroulement normal des formations offertes à la population en général, les mois d'avril, mai et juin étant habituellement très occupés. Quelque 1 000 personnes ont tout de même participé aux activités culinaires pendant l'exercice. Certains cours ont dû être déplacés comme, par exemple, les camps de jour de cuisine pour adolescents, qui ont été déménagés à l'Université de Montréal; près de 200 jeunes de la grande région de Montréal s'y sont inscrits.

Innovation en tourisme

En juillet 2003, l'ITHQ innovait une fois de plus en lançant *Cuisine estivale sous le chapiteau*, un tout nouveau camp de vacances pour adolescents, offert en collaboration avec l'Auberge du Château Bromont. Par ailleurs, l'ITHQ a participé à la création d'un nouveau produit touristique s'adressant à cette même clientèle : *Imagine Bromont*. Ces séjours d'apprentissage thématiques haut de gamme, offrent actuellement trois disciplines dont la popularité est croissante auprès des jeunes : le golf, l'équitation et l'art culinaire. Dirigé par l'Office de tourisme Granby-Bromont, ce projet rassemblait quatre partenaires soit l'Auberge du Château Bromont, le Centre de pratique Intergolf, le Centre équestre de Bromont et l'ITHQ. Au cours de l'été 2004, l'ITHQ a offert huit séjours d'apprentissage en cuisine.

LES DISTINCTIONS ET CONCOURS

Récipiendaire de l'Ordre du mérite hôtelier

En reconnaissance du leadership exercé par l'ITHQ et de sa contribution à former la relève tout au long de ses 35 années d'existence, l'Association des hôteliers du Québec (AHQ)

M^me^ Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ, récipiendaire du titre de Chevalier de l'Ordre du mérite hôtelier, et M. Bernard Chénevert, président sortant de l'AHQ.

a décerné à l'Institut, en octobre 2003, la médaille de Chevalier de l'Ordre du mérite hôtelier. Lors de la cérémonie qui avait lieu à Rimouski à l'occasion du 54e congrès de l'AHQ, le président sortant, M. Bernard Chénevert, a décrit en ces mots l'Institut : « Première maison de formation professionnelle au Québec, il est devenu au fil du temps une référence et une ressource incontournable pour la profession, en offrant toujours un enseignement de qualité supérieure ».

Les lauréats 2003-2004

Les professeurs, les élèves et les diplômés contribuent, par leur réussite, au rayonnement de l'organisation. Ils enrichissent sa renommée et témoignent bien de l'excellence de sa formation. L'ITHQ est fier de ses trois lauréats honorés en 2003-2004 :

Le chef Jean-Paul Grappe, professeur de cuisine, a reçu la médaille d'or de l'Académie culinaire de France. De plus, il a remporté trois prix pour son livre *Gibier à poil et à plume*, publié en février 2002 par les Éditions de l'Homme :

- Gourmand World Cookbook Award 2002, dans la catégorie « Meilleur livre spécialisé en langue française » ;
- Médaille d'or au concours *Cuisine Canada 2003*, dans la catégorie « Culture culinaire » ;
- Grand prix de littérature culinaire de l'Académie nationale de cuisine 2003, dans la catégorie « Ouvrages grand public ».

Le chef Jean-Paul Grappe, professeur de cuisine à l'ITHQ, auteur de livres primés et médaillé d'or de l'Académie culinaire française.

Pascal Petit, élève en Service de la restauration, a mérité la médaille de bronze en février 2004, lors de l'épreuve régionale de Montréal des 8e Olympiades de la formation professionnelle et technique.

Carl Arsenault, diplômé en Service de la restauration et en Sommellerie (2003), a remporté la médaille d'or dans la catégorie « Professionnel », lors de la Coupe Gérard-Delage 2004, à Montréal. Il s'est également classé premier devant les concurrents de seize autres pays participants, à l'occasion du concours international de la Coupe Georges-Baptiste qui se tenait en avril 2004, à Rouen en France.

Pascal Petit, médaillé de bronze aux 8e Olympiades de la formation professionnelle et technique, en compagnie de son professeur en service de restaurant, Mme Jacinthe Proulx.

À droite, Carl Arsenault, du Restaurant Toqué!, médaillé d'or dans la catégorie Professionnel de la Coupe Gérard-Delage 2004, a remporté la première place de la Coupe internationale Georges-Baptiste.

Mme CHRISTIANE GERMAIN, CO-PRÉSIDENTE DU GROUPE GERMAIN ET MEMBRE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DE LA FONDATION DE L'ITHQ

« Je considère très important d'embaucher des gens ayant une bonne formation de base et une attitude professionnelle au travail. Cela facilite grandement l'acquisition de compétences pratiques et le développement d'un savoir-faire de qualité. Faire des études permet aussi aux jeunes de réaliser s'ils sont vraiment faits pour ce métier. Pour aller plus loin dans l'apprentissage, les entrepreneurs ont besoin d'un partenaire comme l'ITHQ qui développe des outils de formation novateurs conçus avec et pour l'industrie. »

LE SOUTIEN À LA PÉDAGOGIE

L'AIDE À LA RÉUSSITE

Depuis la mise sur pied d'un service d'aide à la réussite scolaire, une série de mesures ont été mises en place dans le but de prévenir et de réduire les difficultés entravant la réussite des élèves. Certaines de ces mesures concernent la transition entre le secondaire et le collégial, l'orientation scolaire et professionnelle des élèves et le maintien de leur motivation. D'autres sont dédiées à l'amélioration de l'enseignement et de l'encadrement des élèves comme, par exemple, le service d'aide à l'apprentissage des langues (français, anglais, espagnol et italien) et de la philosophie ainsi que le service d'aide à la réussite scolaire.

Dans le but d'encadrer plus efficacement et de bonifier les nombreux efforts déjà fournis dans ce domaine, l'ITHQ a élaboré un *Plan institutionnel d'aide à la réussite éducative*. L'ensemble de ces actions s'arriment à l'une des grandes priorités gouvernementales, soit celle d'augmenter le taux de diplomation des jeunes du Québec.

LE PERFECTIONNEMENT DU CORPS PROFESSORAL

L'ITHQ est fier de son programme de perfectionnement qui encourage ses professeurs à continuer de mettre à jour leurs connaissances et à acquérir de nouveaux savoirs dans leur champ de compétences respectif. En 2003-2004, cinq d'entre eux étaient inscrits à un programme universitaire de deuxième cycle (en éducation, en intervention éducative, en gestion et planification du tourisme, en psychopédagogie et en linguistique appliquée) et deux autres étaient en voie de terminer leur doctorat en administration.

Par ailleurs, l'Institut incite ses enseignants à participer à des séminaires, à des conférences ou à des colloques, tels que le premier colloque de l'Association québécoise de la formation en restauration, tourisme et hôtellerie (AQFORTH), des colloques sur l'enseignement de la littérature québécoise au collégial, sur la réussite au collégial ou sur l'avenir de l'industrie touristique. Chaque année, l'Institut participe de plus au congrès de l'International Council on Hotel, Restaurant & Institutional Education (CHRIE). Il s'agit d'une association internationale regroupant des professeurs et des professionnels d'écoles hôtelières, de même que des gestionnaires de grandes entreprises des domaines de l'hôtellerie et de la restauration. L'Institut est en mesure de réinvestir rapidement les acquis d'un tel congrès dans l'un ou l'autre de ses projets de développement de programmes. C'est d'ailleurs dans le but de répondre à une préoccupation soulevée lors de la dernière rencontre du CHRIE que l'ITHQ a organisé une conférence sur l'univers des jeunes âgés entre 16 et 25 ans et permettant de mieux comprendre cette clientèle. M^me^ Diane Pacom, professeure agrégée en sociologie de l'Université d'Ottawa et membre du Comité scientifique de l'Observatoire jeunes et société de l'INRS, a prononcé à cette occasion une allocution sur le sujet et a répondu aux questions des professeurs. M^me^ Pacom est lauréate d'un prix d'excellence en enseignement, décerné par le Centre de recherche et d'innovation d'Ottawa.

M^me^ Diane Pacom, professeure agrégée en sociologie de l'Université d'Ottawa, lors de sa conférence sur l'univers des jeunes de 16 à 25 ans.

LES BOURSES D'ÉTUDES

En 2003-2004, les élèves de l'Institut ont reçu un montant d'environ 100 000 $ sous la forme de bourses en argent ou de stages. L'ITHQ remercie vivement les entreprises, associations et fondations qui ont si généreusement contribué au soutien de ses élèves les plus méritants.

Associations
Association canadienne des épices
Association des fournisseurs d'hôtels et restaurants inc.
Association des Vignerons du Québec
Confrérie des Vignerons de Saint-Vincent de Mâcon
Confrérie Amici dell'Enotria

Entreprises
Berthelet
Casino de Montréal
Énotria International
Groupe Compass
Laliberté et Associés inc.
Industries Lassonde inc.
Natrel
Nestlé Waters
Resto-Casino
Sagetra inc.
Service d'entretien d'édifices Allied (Québec) inc.
Tremblant

Fondations
Bourse Françoise-Kayler
Canadian Hospitality Foundation
Fondation Alcide-Théberge
Fondation de l'ITHQ
Fondation des amis de l'art culinaire
Fondation Gérard-Delage
Fondation Magnani-Montaruli
Fondation Marc-Bourgie
Prix Jules-Roiseux

Des membres de la Confrérie des Vignerons de Saint-Vincent en compagnie des élèves de sommellerie, récipiendaires d'une bourse.

LA MÉDIATHÈQUE

En 2003-2004, et ce malgré sa fermeture entre les mois d'avril et septembre 2004, la Médiathèque a reçu 108 003 visiteurs et a effectué pas moins de 12 657 prêts d'imprimés et 7 307 prêts de documents audiovisuels. À cela s'ajoute la consultation sur place de 22 591 documents imprimés ou audiovisuels et de 6 742 de documents d'autre nature. À la fois dynamique, proactive et centrée sur la mission de l'Institut, la Médiathèque a misé, en 2003-2004, sur la diffusion de l'information et l'enrichissement de ses ressources documentaires.

Un babillard électronique a été mis à la disposition des internautes, dans le site Web de l'ITHQ. Avant tout dédié aux professeurs et aux élèves, cet outil signale des parutions récentes et résume des nouvelles d'ici et d'ailleurs en lien avec les domaines couverts par les programmes de formation de l'ITHQ. Il constitue également un instrument d'information pertinente pour les entreprises du secteur touristique. En 2003-2004, la Médiathèque a fait paraître 256 nouvelles par l'entremise de son babillard.

La Médiathèque a étendu son service de veille d'information à ses enseignants et à son personnel. Ce service a permis aux utilisateurs d'avoir accès à de l'information touchant leurs champs d'intérêts particuliers.

Partage des ressources documentaires

Dans le cadre du *programme Signature Formation supérieure en sommellerie*, la Médiathèque et le Centre de documentation de la Société des alcools du Québec ont élaboré une entente en vue de partager leurs ressources documentaires ainsi que leurs banques de données respectives. Enfin, grâce à un don de METRO et à l'implication de professeurs du programme *Formation spécialisée en cuisine*, la Médiathèque a pu ajouter à ses acquisitions de 2003-2004, 65 ouvrages de haute notoriété en cuisine et en pâtisserie.

LE CENTRE DE RECHERCHE APPLIQUÉE

Le Centre de recherche appliquée (CRA) a poursuivi ses activités de recherche et de développement ainsi que sa participation à plusieurs activités pédagogiques dans le domaine de l'alimentation. En raison des travaux de rénovation, il a cependant dû fermer ses locaux en avril 2004 et ce, jusqu'au mois de septembre suivant.

Pour une quatrième année consécutive, l'ITHQ et le Centre de recherche et de développement sur les aliments de Saint-Hyacinthe, en collaboration avec l'Association des fournisseurs en boulangerie et pâtisserie, ont tenu un séminaire ayant cette année pour thème «*Le blé et la boulangerie artisanale*». Cette activité de perfectionnement a été l'occasion pour une centaine de boulangers artisans de mettre en commun leurs connaissances et leurs plus récentes découvertes.

Par ailleurs, afin de soutenir l'implantation du nouveau *programme Signature* ITHQ *Cuisine professionnelle*, le CRA s'est impliqué activement dans le développement d'ateliers d'intégration de notions de science des aliments en classe de cuisine. Le CRA a également reconduit sa participation à l'organisation du *Diner des sciences*, au profit du Centre des sciences de Montréal. Cette activité a pu profiter de l'implication de professeurs et d'élèves de l'ITHQ en cuisine qui expliquaient aux 400 convives, lors de chaque service, les phénomènes physico-chimiques liés à la préparation des plats.

Le CRA a également participé aux Journées nationales du goût et des saveurs. En collaboration avec le Conseil des industries bioalimentaires de l'Île de Montréal, il a conçu un atelier destiné aux élèves du primaire et intitulé «*Le temps de déguster*». Cet atelier, auquel quelques centaines d'enfants de différentes écoles primaires ont participé, visait à promouvoir à la fois la découverte des goûts et des saveurs par l'entremise de produits alimentaires régionaux, et l'importance de même que l'intérêt de prendre le temps de déguster.

Travaillant en étroite collaboration avec des entreprises manufacturières et de biotechnologie, le CRA a reconduit ses ententes avec les sociétés Hydro-Québec, Garland Canada, Rational, Alto-Shaam, Innu-Science ainsi qu'Énerginox.

L'HÔTEL DE L'INSTITUT

La rénovation de l'édifice, amorcée au printemps 2003, a contraint l'Hôtel de l'Institut à interrompre ses activités à compter du mois d'avril de la même année. Cette interruption lui donna l'occasion d'envisager de nouvelles façons de faire en termes d'applications pratiques et de déploiement de ses ressources humaines. Parallèlement, l'entente qu'il avait conclue avec l'Association des hôtels du Grand Montréal et une douzaine d'établissements hôteliers montréalais en vue d'accueillir, en application pédagogique, des élèves de l'ITHQ a donné de bons résultats. Près de 200 élèves, dont 30 étudiants universitaires, en ont bénéficié. Les professeurs ont pu également expérimenter de nouveaux modèles d'application en industrie. L'industrie hôtelière a ainsi confirmé l'importance qu'elle attache à la qualité de la formation de la relève. L'Institut entend poursuivre cette collaboration après la réouverture de son hôtel afin d'offrir aux élèves un plus large éventail d'expériences, de mises en pratique des enseignements théoriques et de contacts avec la réalité du milieu de travail.

Enfin, l'Institut profite de cette période pour développer davantage, avec le soutien des professeurs, des intervenants de l'industrie et du personnel de son centre de recherche, le volet expérimental de son hôtel d'application et pour en appuyer l'aspect de gestion en ayant recours aux récentes technologies disponibles. Il va sans dire que ces actions, conjuguées à la consolidation des compétences des ressources en place, font de son hôtel d'application, un élément distinctif de l'ITHQ.

M. YVON BÉLAIR, CONSEILLER EN RESSOURCES HUMAINES AGRÉÉ, DIPLÔMÉ DE L'ITHQ EN 1976, EST DIRECTEUR DES RESSOURCES HUMAINES À L'HÔTEL FAIRMONT LE REINE ÉLIZABETH À MONTRÉAL.

« Après avoir obtenu mon diplôme à l'Institut et travaillé dans le domaine de l'hôtellerie depuis 1976, comment ne pas avoir ITHQ gravé sur le cœur? Mes études à l'Institut m'ont toujours bien servi dans mon travail, même et surtout dans mes fonctions dans le secteur des ressources humaines. Je suis heureux de constater que les valeurs transmises à l'époque, en particulier la passion du métier, demeurent toujours actuelles à l'Institut. Je suis fier de faire partie de la grande famille ITHQ. »

L'ACCUEIL ET LA TENUE D'ÉVÉNEMENTS

FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE, 5e ÉDITION, DU 19 AU 29 FÉVRIER 2004

Dans le cadre du volet Les plaisirs SAQ, l'ITHQ a été l'hôte d'une série de démonstrations culinaires et d'événements à la fois gastronomiques et didactiques à l'intention du grand public et des professionnels de l'industrie. Des chefs du Québec et d'ailleurs animaient ces activités parmi lesquelles figuraient les suivantes :

- *La Table gourmande du Québec,* un grand dîner de neuf services mettant à l'honneur les produits du terroir québécois et le savoir-faire de neuf chefs d'ici. Cette activité permit à la Fondation Gérard-Delage d'offrir des bourses d'études à de jeunes professionnels des métiers de bouche;
- *La cuisine québécoise de l'avenir,* mettant à l'honneur un menu gastronomique de six services préparé par de jeunes chefs professionnels, diplômés de l'ITHQ. Ce dîner était au profit de la Bourse Françoise-Kayler, dans le but de défrayer des stages permettant aux élèves de côtoyer des cuisiniers établis en région et soucieux de développer une culture culinaire basée sur l'utilisation de produits locaux.

La cuisine québécoise de l'avenir. De gauche à droite : le chef Jean-Paul Grappe, professeur en cuisine d'établissement à l'ITHQ et coordonnateur du dîner; Denis Drolet, chef de cuisine et pâtissier en résidence privée; Marie-Sophie Picard, chef propriétaire, Marie aux fourneaux; Charles-Emmanuel Pariseau, chef de cuisine, Restaurant Leméac; Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ; Françoise Kayler; Karen Anderson, chef propriétaire, Restaurant Le St-Amour; Danny St-Pierre, chef de cuisine, Restaurant Derrière Les Fagots; Pasquale Vari, professeur de cuisine italienne à l'ITHQ; Steve McCandless, chef propriétaire, Le Café du Clocher penché.

LES ÉVÉNEMENTS À LA UNE DE L'ITHQ

Remise d'un diplôme *honoris causa* à trois personnalités de l'industrie touristique québécoise, le 17 novembre 2003 :

- M. Robert Gagnon, propriétaire pendant 25 ans de l'Auberge Hatley et vice-président international de la chaîne Relais & Châteaux;
- M. Richard Payette, directeur général de l'Hôtel Fairmont Le Reine Élizabeth;
- M. Alain Cousineau, président-directeur général de Loto-Québec, qui a notamment mis ses talents de gestionnaire au service de l'industrie touristique montréalaise.

Mme Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ, M. Jean-Paul Grappe, auteur, et M. Jacques Laurin, éditeur.

Lancement du troisième livre du chef et professeur Jean-Paul Grappe, portant le titre *Basilic, thym, coriandre et autres herbes...*, le 9 octobre 2003.

Cocktail ayant réuni quelque 200 diplômés venus célébrer la relance de l'Association des diplômées et des diplômés de l'ITHQ, le 23 octobre 2003.

Dans le cadre des *Grandes Rencontres de l'ITHQ,* visite de l'inventeur de la gastronomie moléculaire, M. Hervé This, pour une seconde année consécutive, du 25 octobre au 1er novembre 2003.

Visite d'une durée de deux semaines d'un groupe d'élèves et de professeurs de l'École supérieure de cuisine française Ferrandi, dans le cadre d'un programme d'échange visant à mettre en commun des moyens pédagogiques et techniques au service de la formation des cuisiniers de haut niveau, du 27 octobre au 10 novembre 2003.

Banquet organisé au profit de la Fondation

Magnani-Montaruli afin d'amasser des fonds visant à défrayer une partie des stages de perfectionnement en Italie pour les diplômés en cuisine italienne, le 4 novembre 2003.

Gala METRO Profession cuisinier, organisé par METRO au profit des élèves du programme *Formation spécialisée en cuisine* de l'ITHQ et ayant permis d'amasser 25 000 $, selon l'entente signée le 1er novembre 2003.

Banc d'essai organisé en partenariat avec le CLD Brome-Missisquoi et Aliments Québec, dans le but de permettre à des chefs cuisiniers de Montréal, à des élèves de l'Institut et à des producteurs d'échanger tout en cuisinant à l'aide de produits agroalimentaires de cette région, le 10 novembre 2003.

Participation au *Banquet cochon de maître Picard*, un événement à vocation humanitaire organisé par un groupe d'artistes montréalais et le restaurant Au pied de cochon, en présence du maire de Montréal, M. Gérald Tremblay, le 1er décembre 2003.

Banquet de la Fondation Magnani-Montaruli, au profit des élèves de l'ITHQ en cuisine italienne.

Deuxième *Salon des vins québécois*, organisé par l'Association des vignerons du Québec, le 1er février 2004.

Visite des élèves du Lycée Paul-Augier de Nice, du 18 au 25 février 2004.

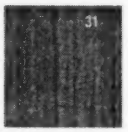
Petit déjeuner-causerie ayant pour thème *Les retombées des événements majeurs sur l'industrie touristique*, organisé par l'Association des diplômés de l'ITHQ, le 9 mars 2004. Conférencier invité : Eugène Lapierre, directeur du tournoi et du bureau de Tennis Canada à Montréal, et membre du conseil d'administration de la Fondation de l'Institut.

Bien en vue dans les médias

L'année 2003-2004 a été fructueuse en événements de toutes sortes, qui se sont traduits par une importante activité de communication. Au total, l'ITHQ a produit 34 communiqués de presse ayant généré la publication de plus de 160 articles dans les journaux du Québec et de 158 articles dans les magazines spécialisés, sans compter une douzaine de recettes. Au chapitre de la publicité, l'Institut a fait paraître 25 annonces dans les journaux et a occupé près d'une quarantaine d'espaces publicitaires dans les revues spécialisées.

Des élèves du Lycée Paul-Augier de Nice, en visite à l'ITHQ.

L'ADMINISTRATION



LES RESSOURCES HUMAINES

En 2003-2004, l'Institut a poursuivi ses efforts en vue de combler les emplois vacants requérant un profil de compétences particulières et nécessitant la tenue de concours qui leur sont propres. Ainsi, au cours de cet exercice, près de 1 000 candidatures ont été traitées dans le cadre de 9 concours. L'effectif autorisé par le Conseil du trésor est de 244 ETC (équivalents temps complet) dont 168 postes réguliers et 76 occasionnels.

Près de 9% du personnel embauché au cours de l'année était composé de membres de communautés culturelles ou d'anglophones. De l'information détaillée apparaît à ce sujet dans le tableau *Embauche et représentativité*, où l'on retrouve également des données concernant le renouvellement dans la fonction publique ainsi que les taux de représentativité des personnes handicapées et des femmes.

En matière de relations de travail, le personnel d'encadrement et les professionnels en situation de gestion ont été invités à participer aux séances d'information offertes par la Commission des normes du travail, relativement aux nouvelles dispositions sur le harcèlement psychologique qui sont entrées en vigueur le 1er juin 2004.

Sur le plan de la rémunération et des avantages sociaux, on a constaté une augmentation des demandes d'information et de consultation concernant la retraite et les rachats de service. En effet, une vingtaine de dossiers de rachat de service et dix dossiers de retraite ont été traités, ce qui représente un nombre non négligeable compte tenu de la taille de l'organisation. Enfin, le personnel a consacré des énergies à améliorer l'efficacité du système de gestion documentaire et a procédé à l'informatisation de tous les dossiers du Service des ressources humaines.

EMBAUCHE ET REPRÉSENTATIVITÉ
POUR LA PÉRIODE DE RÉFÉRENCE DU 1ER JUILLET 2003 AU 30 JUIN 2004

1. Renseignements généraux

L'EMBAUCHE

	PERMANENTS (y compris les temporaires)	OCCASIONNELS	ÉTUDIANTS	STAGIAIRES
Nombre total de personnes embauchées	0	42	2	0

NOMBRE D'EMPLOYÉS PERMANENTS ET TEMPORAIRES EN DATE DU 30 JUIN 2004

Effectif total (personnes)	142

2. Membres de communautés culturelles, autochtones et anglophones

Rappel de l'objectif :
Atteindre un taux d'embauche annuel de 25 % des nouveaux employés permanents (y compris les temporaires), occasionnels, stagiaires et étudiants provenant des membres des communautés culturelles, des anglophones et des autochtones, pour hausser la représentation de ces groupes dans la fonction publique.

LE TAUX D'EMBAUCHE

	PERMANENTS (y compris les temporaires)				OCCASIONNELS				ÉTUDIANTS				STAGIAIRES			
	CC	Angl.	Aut.	Global	CC	Angl.	Aut.	Global	CC	Angl.	Aut.	Global	CC	Angl.	Aut.	Global
Nombre de personnes embauchées					2				2							
Pourcentage					5%				100%							

Rappel de l'objectif :
Pour les membres des communautés culturelles, atteindre la cible gouvernementale de 9 %.

LE TAUX DE REPRÉSENTATIVITÉ

	PERMANENTS (y compris les temporaires)			
	CC	Angl.	Aut.	Global
Représentativité en nombre	6	6	0	12
Pourcentage	4%	4%	0	8%

3. Personnes handicapées

Rappel de l'objectif :
Atteindre la cible ministérielle de représentativité de 2 %.

LE TAUX DE REPRÉSENTATIVITÉ

	PERMANENTS (y compris les temporaires)
Nombre de personnes embauchées	0
Représentativité en nombre	2
Pourcentage (représentativite)	1%

4. Femmes

NIVEAU DE REPRÉSENTATION (permanents – y compris les temporaires) **AU 31 MARS 2004**

	Dirigeant d'organisme	Personnel d'encadrement	Personnel professionnel *	Personnel enseignant	Personnel technicien assimilé	Personnel de bureau	Personnel ouvrier
Représentativité en nombre	1/1	1/11	15/22	8/39	24/34	21/26	1/11
Pourcentage	100%	9%	68%	21%	71%	81%	9%

* Y compris les ingénieurs, les avocats, les notaires, les conseillers en gestion des ressources humaines, les enseignants, les médecins et les dentistes.

5. Renouvellement dans la fonction publique

LE TAUX D'EMBAUCHE

	PERMANENTS	OCCASIONNELS	ÉTUDIANTS	STAGIAIRES
Nombre total de personnes embauchées	0	11	2	0
Pourcentage	0	26%	100%	0

LES RESSOURCES FINANCIÈRES

Évaluation des systèmes de contrôle et vérification interne

L'Institut a procédé à l'évaluation de ses systèmes de contrôle interne dans le but d'en évaluer l'efficience et d'en assurer l'intégrité. Dans un premier temps, tous les systèmes de contrôle interne ont été répertoriés et décrits. Un premier diagnostic basé sur l'examen des politiques, des procédures, des lois et des règlements ainsi que sur l'évaluation des contrôles a permis de conclure qu'aucune déficience majeure n'avait été décelée en ce qui a trait aux contrôles existants.

Dans un deuxième temps, une firme externe a procédé à l'administration de tests sur les systèmes en place, ce qui a permis d'identifier quelques lacunes. Des mesures correctives, dont la plupart ont déjà été mises en application, ont fait l'objet de recommandations. Les tests administrés seront suivis d'un plan en vue d'implanter un mode de vérification interne.

LES RESSOURCES INFORMATIONNELLES

La phase I du Plan triennal de développement des ressources informationnelles a été mise en œuvre au cours de l'exercice. Elle consistait principalement à mettre à niveau les infrastructures du réseau informatique de l'ITHQ et de son parc informatique. Ainsi, une nouvelle salle des serveurs a été construite et dotée d'un équipement utilisant la technologie la plus récente. L'ensemble des appareils de réseautique ont été remplacés et, profitant de sa rénovation, l'édifice a été complètement recâblé afin de permettre au réseau de transporter des données, de la voix et des images. En ce qui a trait au parc informatique, la totalité des ordinateurs dédiés à l'enseignement ont été renouvelés. Une fois cette mise à niveau réalisée, l'Institut a pu procéder à la migration de plusieurs de ses systèmes et à la réalisation de projets dont voici quelques exemples :

- Consolidation des systèmes d'exploitation des serveurs en éliminant les systèmes Netware de Novel, au profit de Windows 2003;
- Migration de la majorité des postes informatiques vers Windows XP et Office 2003;
- Mises à jour des applications suivantes : courrier électronique (version 2003), système des caisses enregistreuses et applications hôtelières;
- Implantation d'un logiciel de contrôle d'impression pour les laboratoires des élèves;
- Design et aménagement des laboratoires informatiques, des classes multimédia, de deux nouveaux laboratoires de langue et d'un auditorium;
- Implantation de la plate-forme d'apprentissage en ligne DECCLIC;
- Reconfiguration de plusieurs pages du site Web de l'Institut;
- Implantation de services en ligne COLNET, en lien avec les données du Registrariat : courriel, listes de classes, horaires, espace réseau, etc.

ANNEXE 1

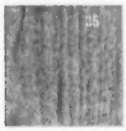
PROVENANCE DES ÉLÈVES PAR RÉGION ADMINISTRATIVE

	ENSEIGNEMENT SECONDAIRE[1]	ENSEIGNEMENT COLLÉGIAL[2]
Île de Montréal	54,9 %	24,6 %
Cantons-de-l'Est	1,2 %	1,9 %
Centre du Québec	–	2,9 %
Lanaudière	3,9 %	16,6 %
Laurentides	4,3 %	2,9 %
Laval	3,1 %	1,9 %
Montérégie	28,6 %	45,1 %
Outaouais	1,2 %	–
Autres régions (moins de 1 %)	2,8 %	3,6 %
Hors Québec	–	0,5 %

PROVENANCE DES ÉLÈVES DE L'ORDRE D'ENSEIGNEMENT COLLÉGIAL PAR DEGRÉ ET PAR CATÉGORIE D'ÉTABLISSEMENTS[2]

Commissions scolaires	45,3 %
Cégeps	41,8 %
Universités	6,2 %
Autres écoles	6,2 %
Établissements hors Québec	0,5 %

(1) Statistiques produites par l'ITHQ
(2) Compilation produite à partir de données fournies par le Service régional des admissions de Montréal (SRAM)



ANNEXE 2

DIPLÔMES PAR PROGRAMME 2003-2004

	2002-2003		2003-2004	
DIPLÔMES:	MEQ	ITHQ[1]	MEQ	ITHQ[1]
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE				
Cuisine d'établissement	74	31	65	33
Cuisine d'établissement - option Cuisine italienne	23	10	18	9
Pâtisserie	33	24	42	22
Service de la restauration	37	11	33	6
Sommellerie	18	18	16	16
TOTAL	**185**	**94**	174	86
ENSEIGNEMENT COLLÉGIAL				
Techniques de tourisme (DEC)	33	16	47	6
Techniques de gestion hôtelière (DEC)	42	29	49	20
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration (DEC)	33	17	42	14
Coordination d'événements et de congrès (AEC)	s.o.	s.o.	2	s.o.
Gestion de l'hébergement et de la restauration (AEC)	s.o.	s.o.	14	s.o.
	108	**62**	154	40
TOTAL	**293**	**156**	328	126

	DIPLÔMES UQAM
ENSEIGNEMENT UNIVERSITAIRE	
Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration[2]	**24** **27**

(1) Les élèves ayant reçu le certificat de l'Institut ont également obtenu le diplôme du ministère de l'Éducation, à l'exception des élèves des programmes sanctionnés uniquement par un certificat maison.

(2) La concentration Gestion hôtelière et de restauration est offerte conjointement avec l'Université du Québec à Montréal dans le cadre du Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie. La réussite de ce programme est sanctionnée par un diplôme de premier cycle, délivré par l'UQAM.

ANNEXE 3

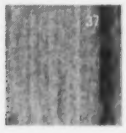
CLIENTÈLE ÉTUDIANTE 2003-2004 AUX DIFFÉRENTS ORDRES D'ENSEIGNEMENT ET À LA FORMATION CONTINUE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE[1]	
Cuisine actualisée (Formation spécialisée en cuisine)[2]	13
Cuisine d'établissement[3]	245
Pâtisserie	93
Service de la restauration	69
Sommellerie	18
	438
ENSEIGNEMENT COLLÉGIAL	
Techniques de gestion hôtelière (DEC)	169
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration (DEC)	156
DEC/Bac intégré en gestion du tourisme et de l'hôtellerie	15
Techniques de tourisme (DEC)	131
Coordination d'événements et de congrès (AEC)	30
Gestion de l'hébergement et de la restauration (AEC)	19
	520
ENSEIGNEMENT UNIVERSITAIRE	
Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie	
- concentration Gestion hôtelière et de restauration	217
	217

(1) Les programmes du secondaire sont d'une durée variable et mènent à l'obtention de diplômes, de certificats ou d'attestations d'études professionnelles; des groupes d'élèves peuvent commencer leur formation aux sessions d'automne ou d'hiver et la terminer en décembre ou en mai.

(2) Composante du forfait Formation spécialisée en cuisine, auquel s'ajoute le volet Enrichissement (THQ).

(3) Deux options sont offertes : classique et italienne.



FORMATION CONTINUE

PERFECTIONNEMENT	
Cuisine professionnelle et éléments de gestion	33
Cocher	42
Cuisine professionnelle et actualisée	17
Pâtisserie-boulangerie	13
Fondements des éléments d'œnologie et de sommellerie	11
Formation supérieure en sommellerie/Sommelier-conseil	16
Connaissance des vins en cuisine professionnelle	15
	147
COURS SPÉCIALISÉS DE COURTE DURÉE	
Service de bar	44
	44
FORMATION POUR TOUS	999
	999
FORMATION SUR MESURE	
Formation sur mesure en entreprise[4]	1 213
Ateliers professionnels[5]	235
	1 448
Total	**3 813**

(4) Il s'agit de cours offerts à une clientèle d'adultes, d'une durée variable, et se déroulant dans les entreprises tout au long de l'année.

(5) Les ateliers professionnels sont des ateliers pratiques ou de gestion d'une durée d'une, de deux ou de trois journées, et principalement offerts dans les locaux de l'institut.

L'ANNÉE FINANCIÈRE 2003-2004

RAPPORT DE LA DIRECTION

Les états financiers de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec ont été dressés par la direction, qui est responsable de leur préparation et de leur présentation, y compris les estimations et les jugements importants. Cette responsabilité comprend le choix de conventions comptables appropriées et respectant les principes comptables généralement reconnus du Canada. Les renseignements financiers contenus dans les autres sections du rapport annuel concordent avec l'information donnée dans les états financiers.

Pour s'acquitter de ses responsabilités, la direction maintient un système de contrôles comptables internes, conçu en vue de fournir l'assurance raisonnable que les biens sont protégés et que les opérations sont comptabilisées correctement et en temps voulu, qu'elles sont dûment approuvées et qu'elles permettent de produire des états financiers fiables.

L'Institut reconnaît qu'il est responsable de gérer ses affaires conformément aux lois et règlements qui le régissent.

Le conseil d'administration doit surveiller la façon dont la direction s'acquitte des responsabilités qui lui incombent en matière d'information financière et il a approuvé les états financiers. Il est assisté dans ses responsabilités par le comité de vérification dont les membres ne font pas partie de la direction. Ce comité rencontre la direction et le vérificateur, examine les états financiers et en recommande l'approbation au conseil d'administration.

Le Vérificateur général du Québec a procédé à la vérification des états financiers de l'Institut, conformément aux normes de vérification généralement reconnues au Canada, et son rapport du vérificateur expose la nature et l'étendue de cette vérification de même que l'expression de son opinion. Le Vérificateur général peut, sans aucune restriction, rencontrer le comité de vérification pour discuter de tout élément concernant sa vérification.

La directrice générale,

Lucille Daoust

Le chef du Service des ressources financières et de l'approvisionnement,

Julien Girard, CGA, MAP

Montréal, le 3 septembre 2004

RAPPORT DU VÉRIFICATEUR

À l'Assemblée nationale

J'ai vérifié le bilan de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec au 30 juin 2004 et l'état des revenus et dépenses et de l'excédent ainsi que l'état des flux de trésorerie de l'exercice terminé à cette date. La responsabilité de ces états financiers incombe à la direction de l'Institut. Ma responsabilité consiste à exprimer une opinion sur ces états financiers en me fondant sur ma vérification.

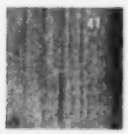
Ma vérification a été effectuée conformément aux normes de vérification généralement reconnues au Canada. Ces normes exigent que la vérification soit planifiée et exécutée de manière à fournir l'assurance raisonnable que les états financiers sont exempts d'inexactitudes importantes. La vérification comprend le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui des montants et des autres éléments d'information fournis dans les états financiers. Elle comprend également l'évaluation des principes comptables suivis et des estimations importantes faites par la direction, ainsi qu'une appréciation de la présentation d'ensemble des états financiers.

À mon avis, ces états financiers donnent, à tous les égards importants, une image fidèle de la situation financière de l'Institut au 30 juin 2004 ainsi que des résultats de son exploitation et de ses flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date selon les principes comptables généralement reconnus du Canada. Conformément aux exigences de la *Loi sur le Vérificateur général* (L.R.Q., chapitre V-5.01), je déclare qu'à mon avis ces principes ont été appliqués de la même manière qu'au cours de l'exercice précédent.

Le vérificateur général,

Renaud Lachance, CA

Québec, le 3 septembre 2004



ÉTATS FINANCIERS

REVENUS ET DÉPENSES ET EXCÉDENT

DE L'EXERCICE TERMINÉ LE 30 JUIN 2004

	2004	2003
REVENUS		
Subvention du gouvernement du Québec (note 3)	18 081 569 $	16 616 638 $
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	848 112	805 018
Enseignement régulier	308 965	374 577
Restauration (note 4)	955 057	1 562 771
Hébergement (note 4)	-	1 054 724
Intérêts sur placements	211 768	209 698
Services professionnels	615 065	1 333 107
Autres revenus	414 833	477 288
	21 125 369	22 433 821
DÉPENSES		
Traitements et avantages sociaux	11 908 779	12 957 081
Fournitures pédagogiques et administratives	1 710 386	2 201 299
Entretien, réparations et services publics	1 388 337	1 162 022
Services auxiliaires	1 422 641	1 416 218
Frais financiers	22 276	48 245
Taxes foncières et autres	952 219	1 046 633
Formateurs, conférenciers et soutien étudiant	714 689	1 555 256
Communications et déplacements	384 655	502 952
Perte sur radiation d'immobilisations	29 631	122 200
Autres frais administratifs	198 055	277 252
Amortissement des immobilisations	1 800 109	1 181 248
	20 621 777	22 470 406
EXCÉDENT DES REVENUS SUR LES DÉPENSES	503 592	(36 585)
EXCÉDENT AU DÉBUT	655 779	692 364
EXCÉDENT À LA FIN (note 5)	1 159 371 $	655 779 $

BILAN

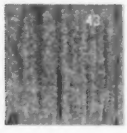
AU 30 JUIN 2004

	2004	2003
ACTIF		
À court terme		
Encaisse	79 756 $	- $
Placements temporaires (note 6)	8 953 227	2 233 788
Débiteurs et intérêts courus (note 7)	448 936	636 673
Stocks (note 8)	217 003	263 086
Frais payés d'avance	536 607	594 763
Subvention à recevoir du gouvernement du Québec	-	9 550
	10 235 531	3 737 860
Subvention à recevoir du gouvernement du Québec	20 414 835	2 959 248
Placements de portefeuille, au coût (note 9)	1 070 431	1 076 917
Immobilisations (note 10)	28 144 178	11 923 143
	59 864 975	19 697 168
PASSIF		
À court terme		
Découvert bancaire		33 239
Créditeurs et frais courus	2 224 045	2 187 656
Subventions perçues d'avance (note 3)	8 315 013	510 967
Frais courus relatifs aux immobilisations (note 10)	20 414 835	2 959 248
	30 953 893	5 691 110
Apports reportés (note 11)	27 593 279	11 224 068
Provision pour congés de maladie (note 13)	1 506 705	1 474 484
	58 053 877	18 389 662
AVOIR		
Apport du gouvernement du Québec	651 727	651 727
Excédent (note 5)	1 159 371	655 779
	1 811 098	1 307 506
	59 864 975 $	19 697 168 $

Pour le conseil d'administration,

Raymond Lanvoix, **président**

Robert Gaujoux, **vice-président et président du comité de vérification**



FLUX DE TRÉSORERIE

DE L'EXERCICE TERMINÉ LE 30 JUIN 2004

	2004	2003
ACTIVITÉS D'EXPLOITATION		
Excédent des revenus sur les dépenses	503 592 $	(36 585) $
Ajustements pour :		
Perte sur radiation d'immobilisations	29 631	122 200
Amortissement des immobilisations	1 800 109	1 181 248
Amortissement des apports reportés	(1 596 528)	(1 016 578)
Amortissement des primes à l'achat de placements	8 141	8 357
Variation de la provision pour congés de maladie	32 220	190 584
	777 165	449 226
Variation des éléments hors caisse liés aux activités d'exploitation :		
Diminution des débiteurs et intérêts courus	167 735	286 498
Diminution des stocks	46 083	4 357
Diminution des frais payés d'avance	58 156	54 768
Variation des subventions à recevoir et/ou perçues d'avance du gouvernement du Québec	5 813 506	(5 066 826)
Augmentation (diminution) des créditeurs et frais courus	36 389	(254 630)
Augmentation des apports reportés (note 17)	510 152	79 739
	6 652 111	(4 896 094)
Flux de trésorerie provenant des (utilisés pour) activités d'exploitation	7 429 276	(4 446 868)
ACTIVITÉS D'INVESTISSEMENT		
Acquisition d'immobilisations (note 17)	(595 187)	(240 494)
(Acquisition) disposition de placements à long terme	(1 655)	198 819
Flux de trésorerie utilisés pour des activités d'investissement	(596 842)	(41 675)
AUGMENTATION (DIMINUTION) DES ESPÈCES ET QUASI-ESPÈCES	6 832 434	(4 488 543)
ESPÈCES ET QUASI-ESPÈCES AU DÉBUT	2 200 549	6 689 092
ESPÈCES ET QUASI-ESPÈCES À LA FIN (note 14)	9 032 983 $	2 200 549 $

NOTES COMPLÉMENTAIRES
30 JUIN 2004

1. CONSTITUTION ET OBJETS

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, corporation constituée par une loi spéciale (L.R.Q., chapitre I-13.02), a pour objets de fournir des activités de formation professionnelle dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, ainsi que de faire de la recherche, d'apporter de l'aide technique, de produire de l'information et de fournir des services dans ces domaines.

Les sommes reçues par l'Institut doivent être affectées au paiement de ses obligations et, à la demande du gouvernement, le solde doit être versé au Fonds consolidé du revenu.

En vertu de sa loi constitutive, l'Institut est un mandataire de l'État et n'est pas assujetti aux impôts sur le revenu.

2. CONVENTIONS COMPTABLES

Les états financiers de l'Institut ont été préparés par la direction selon les principes comptables généralement reconnus du Canada. Ces états comprennent des montants fondés sur les meilleurs jugements et estimations.

Stocks

Les stocks sont évalués au moindre du coût et de la valeur de réalisation nette. Les coûts sont établis selon la méthode de l'épuisement successif.

Subvention à recevoir du gouvernement du Québec

Les subventions à recevoir relativement aux immobilisations sont inscrites dans l'exercice au cours duquel l'Institut a obtenu le financement donnant droit à ces subventions ou au cours duquel les travaux ont été réalisés.

Immobilisations

Les immobilisations sont comptabilisées au coût et sont amorties en fonction de leur durée probable d'utilisation selon la méthode de l'amortissement linéaire aux taux annuels suivants :

Bâtiment	4 %
Aménagements de nature permanente	10 %
Équipement de cuisine et matériel technique	10 %
Équipement informatique et logiciels	20 %
Matériel roulant	25 %

Apports reportés

Les apports relatifs aux acquisitions d'immobilisations amortissables sont reportés et virés aux revenus selon la même méthode et les mêmes taux que ceux utilisés pour l'amortissement des immobilisations auxquelles ils réfèrent.

Placements

Les placements temporaires sont comptabilisés au moindre du coût et de la valeur marchande. Les placements de portefeuille sont comptabilisés au coût.

Régimes de retraite

La comptabilité des régimes à cotisations déterminées est appliquée aux régimes interentreprises gouvernementaux à prestations déterminées, compte tenu que l'Institut ne dispose pas de suffisamment d'information pour appliquer la comptabilité des régimes à prestations déterminées.

3. SUBVENTION DU GOUVERNEMENT DU QUÉBEC

	2004	2003
Encaissée	22 835 989 $	10 640 173 $
À recevoir à la fin de l'exercice		
Fonctionnement	-	9 550
Immobilisations	20 414 835	2 959 248
Reportée de l'exercice précédent		
Subventions perçues d'avance		
Fonctionnement	-	5 406 550
Immobilisations	510 967	442 816
Apports reportés	11 102 768	9 053 159
	54 864 559	28 511 496
À recevoir au début de l'exercice		
Fonctionnement	9 550	281 123
Immobilisations	2 959 248	-
Reportée à l'exercice subséquent		
Subventions perçues d'avance		
Fonctionnement	5 767 300	-
Immobilisations	547 713	510 967
Apports reportés		
Immobilisations	27 499 179	11 102 768
	36 782 990	11 894 858
	18 081 569 $	16 616 638 $

4. RESTAURATION ET HÉBERGEMENT

Les activités commerciales de l'Hôtel ont été interrompues à compter du 1er mai 2003 en raison des travaux de requalification. Elles devraient reprendre au cours de l'automne 2004.

5. EXCÉDENT

Une partie de l'excédent cumulé au 30 juin 2004 de l'ordre de 158 269 $, est dû à l'anticipation de la prise de vacances annuelles par les employés lors des travaux de requalification. Une autre partie au montant de 550 898 $ a été affectée au financement d'immobilisations amortissables non financées par les apports reportés. La dépense d'amortissement relative à ces immobilisations sera imputée aux exercices futurs. Enfin, une autre partie de cet excédent servira à financer des immobilisations nécessaires à la reprise des activités, suite aux travaux de requalification.

6. PLACEMENTS TEMPORAIRES

Les placements temporaires composés d'obligations et de dépôts encaissables en tout temps, échéant de juillet 2004 à avril 2005, portent intérêt à des taux fixes variant entre 2,65 % et 10 %. La variation des placements temporaires est attribuable à un changement dans le calendrier de versement de la subvention de l'année précédente.

L'Institut a reçu une somme de 40 000 $ d'une fondation afin d'administrer un programme de bourses réservé aux élèves de l'Institut pour des stages. Au 30 juin 2004, un montant de 67 059 $ est inclus dans les placements temporaires. Ce montant est composé du capital et des revenus d'intérêts. Au 30 juin 2004, une bourse de 2 000 $ avait été versée.

7. DÉBITEURS ET INTÉRÊTS COURUS

	2004	2003
Taxes à recevoir	68 104 $	16 857 $
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	91 506	301 248
Hébergement et restauration	-	22 751
Intérêts courus sur placements	130 946	52 081
Fondation de l'ITHQ	75 187	-
Autres	83 195	243 736
	448 938 $	636 673 $

8. STOCKS

	2004	2003
Petit matériel	43 311 $	46 322 $
Aliments et boissons	54 894	116 787
Fournitures d'entretien et outillage	118 798	99 977
	217 003 $	263 086 $

9. PLACEMENTS DE PORTEFEUILLE

Les placements composés d'obligations échéant entre 2006 et 2012, portent intérêt à des taux fixes variant de 3,6 % à 6,5 %. Ces sommes d'argent sont réservées afin de financer la provision pour congés de maladie des employés.

10. IMMOBILISATIONS

			2004	2003
	Coût	Amortissement cumulé	Net	Net
Terrain	795 900 $	- $	795 900 $	795 900 $
Bâtiment*	19 579 533	5 992 835	13 586 698	6 935 384
Aménagements de nature permanente*	12 451 006	3 308 042	9 142 964	2 763 257
Équipement de cuisine et matériel technique*	5 782 560	1 718 778	4 063 782	1 192 906
Équipement informatique et logiciels	1 206 824	651 990	554 834	232 418
Matériel roulant	26 229	26 229	-	3 278
	39 842 052 $	11 697 874 $	28 144 178 $	11 923 143 $

* Les immobilisations comprennent des projets en cours non amortis de 12 166 905 $.

Le 29 mai 2002, l'Institut a obtenu l'autorisation du gouvernement du Québec de réaliser un projet de requalification de son immeuble pour un montant de 36 000 000 $. Ce montant a été porté à 39 000 000 $ en décembre 2003 par décret. Ce projet sera financé à même un emprunt qui servira à rembourser le coût des travaux à être réalisés en gérance de construction par la Société immobilière du Québec. Le coût des travaux en cours non facturés et réalisés par la Société immobilière du Québec au 30 juin 2004, a été inscrit au passif au montant de 20 414 835 $ (2003 : 2 959 248 $).

11. APPORTS REPORTÉS

Les apports reportés comprennent la fraction non amortie des apports obtenus pour des immobilisations sous forme de subventions du gouvernement du Québec ou d'autres organismes.

	2004	2003
GOUVERNEMENT DU QUÉBEC		
Solde au début	11 102 768 $	9 053 159 $
Subvention du gouvernement du Québec	17 965 739	3 038 987
Amortissement de l'apport reporté	(1 569 328)	(989 378)
Solde à la fin	27 499 179	11 102 768
AUTRE		
Solde au début	121 300	148 500
Amortissement de l'apport reporté	(27 200)	(27 200)
Solde à la fin	94 100	121 300
	27 593 279 $	11 224 068 $

12. OPÉRATIONS ENTRE APPARENTÉS

En plus des opérations entre apparentés déjà divulguées dans les états financiers et comptabilisées à la valeur d'échange, l'Institut est apparenté à tous les ministères et fonds spéciaux ainsi qu'à tous les organismes et entreprises contrôlés directement ou indirectement par le gouvernement du Québec, ou soumis soit à un contrôle conjoint, soit à une influence notable commune de la part du gouvernement du Québec. L'Institut n'a conclu aucune opération commerciale avec ces apparentés autre que dans le cours normal de ses activités et aux conditions commerciales habituelles. Ces opérations ne sont pas divulguées distinctement dans les états financiers.

13. AVANTAGES SOCIAUX

Régimes de retraite

Les membres du personnel de l'Institut participent au Régime de retraite des employés du gouvernement et des organismes publics (RREGOP), au Régime de retraite du personnel d'encadrement (RRPE) et au Régime de retraite des enseignants (RRE). Ces régimes interentreprises sont à prestations déterminées et comportent des garanties à la retraite et au décès.

Les cotisations de l'Institut imputées aux résultats de l'exercice, s'élèvent à 384 330 $ (2003 : 393 506 $). Les obligations de l'Institut envers ces régimes gouvernementaux se limitent à ses cotisations à titre d'employeur.

	2004	2003
PROVISION POUR CONGÉS DE MALADIE		
Solde au début	1 474 484 $	1 283 900 $
Dépenses de l'exercice	480 247	732 813
Prestations versées au cours de l'exercice	(448 026)	(542 229)
Solde à la fin	1 506 705	1 474 484
PROVISION POUR VACANCES*		
Solde au début	1 205 185	1 017 967
Variation de l'exercice	(158 269)	187 218
Solde à la fin	1 046 916	1 205 185
	2 553 621 $	2 679 669 $

* Incluse au poste Créditeurs et frais courus

14. FLUX DE TRÉSORERIE

Les espèces et les quasi-espèces figurant dans l'état des flux de trésorerie comprennent les montants suivants comptabilisés dans le bilan :

	2004	2003
Encaisse (découvert bancaire)	79 756 $	(33 239) $
Placements temporaires	8 953 227	2 233 788
	9 032 983 $	2 200 549 $

15. INSTRUMENTS FINANCIERS

La juste valeur marchande des placements temporaires est de 8 953 227 $ (2003 : 2 233 788 $). La juste valeur des autres instruments financiers à court terme est équivalente à leur valeur comptable en raison de leur échéance rapprochée.

La juste valeur des placements de portefeuille est de 1 100 382 $ (2003 : 1 142 890 $) et celles de la subvention à recevoir du gouvernement du Québec et des frais courus relatifs aux immobilisations, ne peuvent être estimées en raison de l'absence de marché pour ce type d'instruments.

16. FONDATION DE L'INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

La Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec est constituée, depuis le 3 février 2003, en organisme à but non lucratif. Cette Fondation a pour objet de soutenir financièrement l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec dans la réalisation de sa mission.

Pour aider la Fondation à remplir son mandat, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec lui fournit deux locaux pour espace de bureau ainsi que tous les services servant à son bon fonctionnement (ameublement, téléphones, ordinateurs et imprimante, photocopies, accès au site Web et frais de poste). L'Institut met aussi à la disposition de la Fondation les locaux nécessaires à la tenue des événements spéciaux qu'elle organise.

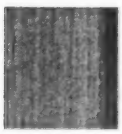
Au cours de l'exercice 2003-2004, l'Institut a conclu des transactions dans le cours normal des opérations avec la Fondation. Au 30 juin 2004, la Fondation détenait une somme de 75 000 $ sous forme de liquidités appartenant à l'Institut. La Fondation s'est engagée à rembourser ces sommes avant la fin de l'exercice 2004-2005.

17. RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS CONCERNANT LES FLUX DE TRÉSORERIE

	2004	2003
OPÉRATIONS SANS EFFET SUR LA TRÉSORERIE : RELATIVES AUX ACTIVITÉS D'INVESTISSEMENTS		
Achat d'immobilisations financé à même les créditeurs	17 455 587 $	2 959 248 $
Augmentation des apports reportés reliée à l'achat d'immobilisations	17 455 587 $	2 959 248 $

18. CHIFFRES COMPARATIFS

Certains chiffres de 2003 ont été reclassés afin de les rendre conformes à la présentation adoptée en 2004.



Nos partenaires

Hydro Québec

Ce rapport annuel a été réalisé par la Direction des relations publiques et des affaires intergouvernementales du Secrétariat général du Conseil du trésor et d'Investissement Québec.

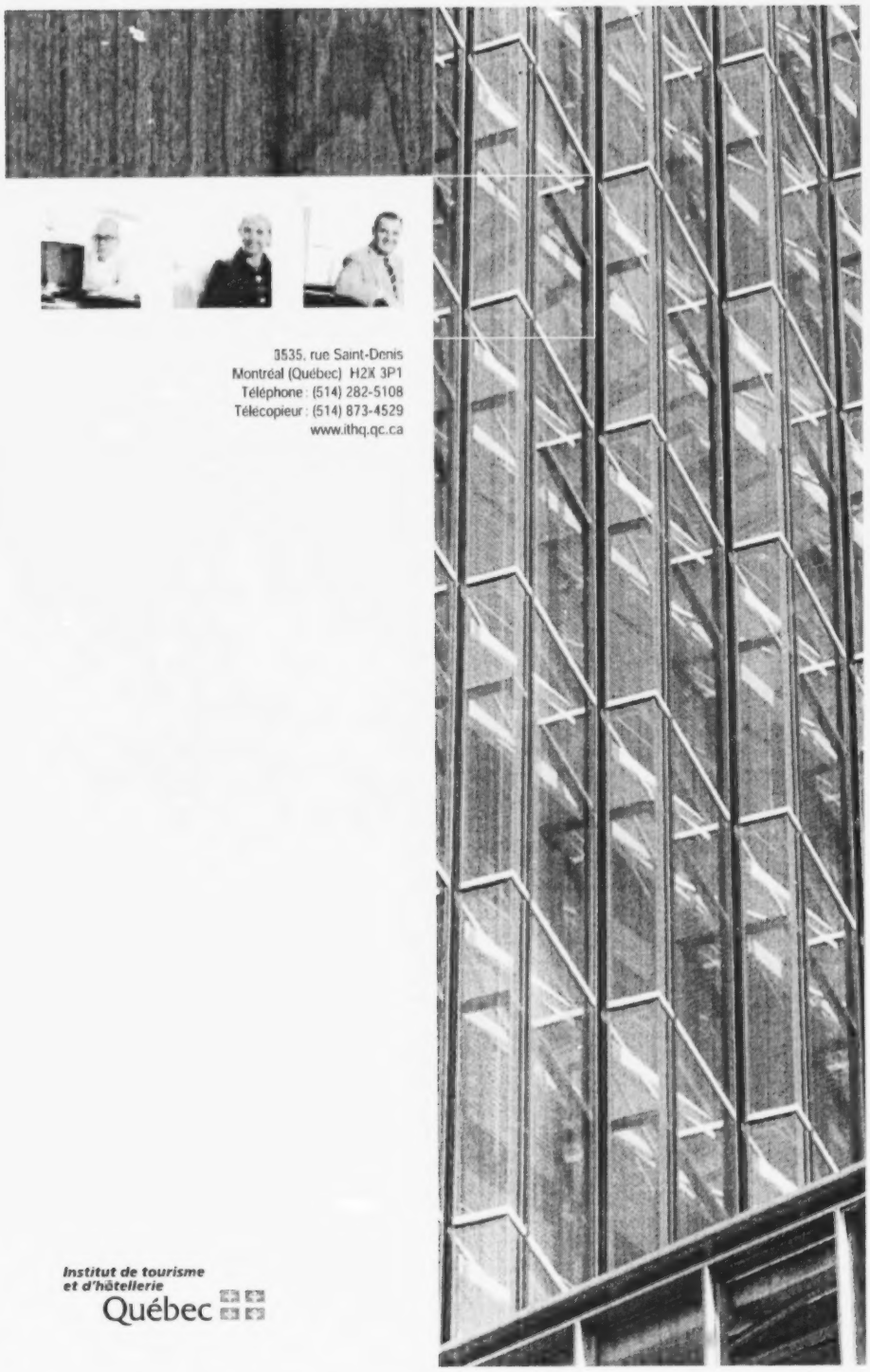
Design graphique : PM communications design

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec, 2004

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Canada, 2004

ISBN 2-550-41236-9
ISSN 1180-3576

Note : Dans ce rapport, l'emploi du masculin doit être entendu comme une forme neutre d'expression et n'a d'autre but que celui d'alléger le texte.



3535, rue Saint-Denis
Montréal (Québec) H2X 3P1
Téléphone : (514) 282-5108
Télécopieur : (514) 873-4529
www.ithq.qc.ca

Institut de tourisme et d'hôtellerie
Québec